

a 2005 0192

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la producerea produselor alimentare conservate pe baza fructelor drupacee uscate.

Se propune un procedeu de obținere a produsului alimentar din fructe drupacee uscate, care constă în blanșarea fructelor uscate până la umiditatea de 24...32%, înlăturarea sâmburilor, menținerea fructelor în sirop de zahăr cu concentrația de 75...80% cu adaos de acid acetic și/sau acid lactic în cantitate de 2...3% la temperatura de 65...80°C până la umiditatea fructelor de 22...29%.

De asemenea se propune un procedeu de obținere a produsului alimentar din fructe drupacee uscate, care constă în blanșarea fructelor uscate până la umiditatea de 24...32%, înlăturarea sâmburilor, umplerea fructelor cu umplutură, menținerea fructelor umplute în sirop de zahăr cu concentrația de 75...80% cu adaos de acid acetic și/sau acid lactic în cantitate de 2...3% la temperatura de 65...80°C până la umiditatea fructelor de 22...29%.

Revendicări: 2