a 2007 0041

Invenția se referă la industria alimentară, şi anume la un procedeu de obținere a produsului de desert pe bază de prune uscate.
Procedeul include pregătirea prunelor uscate, umplerea lor cu umplutură, aşezarea în recipient, turnarea siropului şi închiderea ermetică a recipientului. Se foloseşte sirop cu o temperatură de 60…75 ^{o}C şi concentrația substanțelor uscate solubile de 62…65%, obținut cu utilizarea componentului lichid, componentului ce conține zaharuri, acidului organic şi a conservantului. Activitatea apei în produsul finit fiind de 0,83…0,87.
Rezultatul constă în îmbunătățirea calității produsului finit, fructele îşi păstrează aspectul exterior şi consistența specifice pentru prunele uscate parțial rehidratate, au o textură plăcută.

Revendicări: 8