

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения десертного продукта на основе сушеных слив.

Способ включает подготовку сушеных слив, заполнение их начинкой, укладывание в тару, заливка сиропом и герметизацию тары. Используется сироп с температурой 60...75°C и концентрации растворимых сухих веществ 62...65%, полученный с применением жидкого компонента, сахаросодержащего компонента, органической кислоты и консерванта. Активность воды в конечном продукте 0,83...0,87.

Результат состоит в улучшении качества конечного продукта, фрукты сохраняют внешний вид и консистенцию характерные для частично-восстановленных сушеных слив, имеют приятную текстуру.

П. формулы: 8