

а 2007 0197

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к технологии производства джема и конфитюра из фруктов и ягод.

Способ получения джема и конфитюра с пониженным содержанием сахарозы включает подготовку сырья, частичное обезвоживание сырья до 16...22% растворимых сухих веществ, добавление 30...50 массовых частей сахарозы к 100 массовым частям обезвоженного сырья, а также желирующих веществ, смешивание ингредиентов и кипячение под вакуумом полученной смеси.

Результат состоит в получении продукта с пониженным содержанием сахарозы, приятным сладким вкусом и стабильными показателями качества.

П. формулы: 1

Фиг.: 3