

1. Procedeu de fabricare a legumelor uscate ce conțin carotinoide, care include pregătirea prealabilă a legumelor, uscarea prin suflare cu aer cald și ambalarea, caracterizat prin aceea că uscarea se efectuează cu menținerea temperaturii constante a produsului de cel mult 64°C, până la umiditatea de 30...6%, după care legumele uscate se tratează prin pulverizare cu o suspensie apoasă de 1...4% de antioxidant ce conține un amestec de tocoferoli naturali, ascorbilpalmitat și un purtător în formă de amestec de mono- și digliceride ale acizilor grași și esteri de glicerină cu acid diacetiltartric și cu acizi grași, componentele antioxidantului fiind luate în raport respectiv de 20:20:60, totodată tratarea se efectuează din calculul 200...1200 mg de antioxidant la 1 kg de legume uscate.
2. Procedeu, conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de legume ce conțin carotinoide se utilizează morcov, tomate și dovleac.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1 și 2, caracterizat prin aceea că pregătirea prealabilă include sortarea, spălarea și/sau curățarea, și/sau curățarea suplimentară, tăierea și/sau blanșarea.
4. Procedeu, conform revendicărilor 1-3, caracterizat prin aceea că temperatura aerului în procesul de uscare se micșorează lent sau treptat de la 90 până la 60°C.