

a 2007 0308

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a legumelor uscate ce conțin carotenoide.

Procedeul, conform invenției, include pregătirea prealabilă a legumelor, uscarea prin suflare cu aer cald 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 esterilor de glicerină cu acid diacetil-tartric 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, după care legumele se ambalează.

Revendicări: 4

Figuri: 2