

а 2007 0308

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства сушеных овощей, содержащих каротиноиды.

Способ, согласно изобретению, включает предварительную подготовку овощей, сушку путем обдува горячим воздухом при поддержании постоянной температуры продукта не более 64°C до влажности 30...6%, после чего сушеные овощи обрабатывают путем опрыскивания 1...4%-ной водной суспензией антиокислителя, которая содержит смесь натуральных токоферолов, аскорбилпальмитата и носителя в виде смеси моно- и диглицеридов жирных кислот и эфиров глицерина и диацетилвинной и жирных кислот, компоненты антиокислителя взяты в соотношении 20:20:60 соответственно, при этом обработку осуществляют из расчета 200...1200 мг антиокислителя на 1 кг сушеных овощей, после чего овощи упаковывают.

П. формулы: 4

Фиг.: 2