

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству консервированных пищевых продуктов на основе сушеных плодов косточковых.

Предложен способ получения пищевого продукта из сушеных плодов косточковых, который состоит в бланшировании сушеных плодов до влажности 24...32%, удалении из них косточек, выдерживании плодов в сахарном сиропе с концентрацией 75...80% с добавлением уксусной и/или молочной кислоты в количестве 2...3% при температуре 65...80°C до влажности плодов 22...29%.

Также предложен способ получения пищевого продукта из сушеных плодов косточковых, который состоит в бланшировании сушеных плодов до влажности 24...32%, удалении из них косточек, заполнении плодов наполнителем, выдерживании заполненных плодов в сахарном сиропе с концентрацией 75...80% с добавлением уксусной и/или молочной кислоты в количестве 2...3% при температуре 65...80°C до влажности плодов 22...29%.

П. формулы: 2