

a 2007 0197

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la tehnologia de producere a gemului și confiturei din fructe și pomușoare.

Procedeul de obținere a gemului și confiturei cu un conținut redus de zaharoză include pregătirea materiei prime, deshidratarea parțială a materiei prime până la 16...22% de substanțe uscate solubile, adăugarea a 30...50 părți de masă de zaharoză la 100 părți de masă de materie primă deshidratată, precum și a substanțelor de gelificare, amestecarea ingredientelor și fierberea în condiții de vid a amestecului obținut.

Rezultatul constă în obținerea unui produs cu conținut redus de zaharoză, gust dulce plăcut și indici de calitate stabili.

Revendicări: 1

Figuri: 3