

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la variante de muștar alimentar.

Muștarul conține, % mas.: praf de muștar 20,00...35,00, ulei vegetal 6,00...15,00, sare 1,00...3,00, zahăr 7,00...12,00, acid acetic de 80% 1,50...2,00, sare a acidului benzoic sau acidului sorbic în calitate de conservant 0,07...0,20, mirodenii 0,05...0,10 și apă, precum și: adaos de fructe sau legume 10,00...20,00 și maioneză 10,00...20,00 (varianta 1); adaos de fructe sau legume 10,00...20,00 (varianta 2); maioneză 10,00...20,00 (varianta 3).

În calitate de adaos de fructe sau legume se folosește suc sau piureu de fructe sau legume, sau fructe sau legume uscate și mărunțite.

Rezultatul invenției constă în lărgirea sortimentului muștarului alimentar cu valoare biologică sporită și sporirea termenului de păstrare a acestuia.

Revendicări: 5