

а 2007 0035

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения овощей с промежуточной влажностью.

Способ получения овощей с промежуточной влажностью включает подготовку овощей, выдерживание их в водном растворе консерванта, обезвоживание продувкой воздухом и герметическое укупоривание.

Новизна изобретения состоит в том, что в качестве водного раствора консерванта используют раствор, содержащий 0,05% сорбата калия, 0,06% бензоата натрия и 2,0% лимонной кислоты, в котором овощи выдерживают в течение 5...7 мин. В качестве овощей используют томаты и/или красный сладкий перец, и/или баклажаны, и/или лук.

П. формулы: 5