

1. Procedeu de producere a tocanei de dovlecei cu adaos de CO₂-extract și/sau CO₂-șrot din deșeuri de tomate, care include spălarea, curățarea de coajă, tăierea și blanșarea dovleceilor, mărunțirea acestora până la starea de piure și fierberea în vid până la un conținut de substanțe uscate de cel mult 9,5%, curățarea de coajă a cepei, spălarea, tăierea în felii și înăbușirea acestora cu pasare ulterioară, după care piureul de dovlecei se amestecă cu piureul de ceapă, se adaugă ulei de floarea soarelui, CO₂-extract liposolubil și/sau CO₂-șrot hidratat din deșeuri de tomate, sare, zahăr, verdeață uscată și piper cu fierberea ulterioară a amestecului obținut în vid până la un conținut de substanțe uscate de cel puțin 19,0%, componentele fiind luate în următorul raport, în kg: piure de dovlecei 79,72... 84,72, piure de ceapă 6,25, ulei de floarea soarelui 3,64...7,22, CO₂-extract liposolubil 1,77...3,58, CO₂-șrot deshidratat 5,00, sare 1,20, zahăr 0,41, verdeață 0,16 și piper 0,04.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care CO₂-șrotul deshidratat se hidratează cu apă potabilă într-un raport respectiv de 1:4, timp de 25...30 min.
3. Procedeu, conform revendicărilor 1 și 2, în care se utilizează mărar și leuștean sau pătrunjel luate în părți egale.
4. Procedeu, conform revendicărilor 1 – 3, în care se utilizează piper negru și ienibahar luate în părți egale.