

s 2018 0048

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de producere a tocanei de dovlecei cu adaos de CO₂-extract și/sau CO₂-șrot din deșeuri de tomate.

Procedeul, conform invenției, include spălarea, curățarea de coajă, tăierea și blanșarea dovleceilor, mărunțirea acestora până la starea de piure, curățarea de coajă a cepei, spălarea, tăierea și înăbușirea acesteia cu pasare ulterioară, după care piureul de dovlecei se amestecă cu piureul de ceapă, se adaugă ulei de floarea soarelui, CO₂-extract și/sau CO₂-șrot din deșeuri de tomate, sare, zahăr, verdeță și piper cu fierberea ulterioară a amestecului obținut în vid până la un conținut de substanțe uscate de cel puțin 19,0%.

Revendicări: 4