

s 2019 0100

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a unui snack din fructe sămânțoase. Procedul, conform invenției, prevede pregătirea prealabilă a fructelor, înlăturarea părților necomestibile, divizarea fructelor în părți, opărirea, răcirea într-o soluție de substanțe sulfuroase cu o concentrație a acidului sulfuros de 0,01-0,3%, impregnarea cu sirop de zahăr la o temperatură sub temperatura de fierbere a siropului cu o concentrație de 50-60%, până la atingerea unui conținut de substanțe uscate solubile în fructe de 27-40%, separarea de sirop, clătirea, uscarea prin metoda de convecție, combinată cu uscarea în infraroșu cu o lungime de undă de 3-14  $\mu\text{m}$ , până la activitatea apei de 0,42-0,62, ceea ce corespunde umidității produsului finit de 12-18%, menținând temperatura maximă a produsului de 55-60°C.

Revendicări: 3