

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения снека из семечковых фруктов.

Способ, согласно изобретению, предусматривает предварительную подготовку плодов, удаление несъедобных частей, разделение плодов на части, бланширование, охлаждение в растворе сернистых веществ с концентрацией сернистой кислоты 0,01-0,3%, пропитку сахарным сиропом при температуре ниже точки кипения сиропа с концентрацией 50-60%, до достижения содержания сухих растворимых веществ в плодах 27-40%, отделение сиропа, промывку, сушку методом конвекции в сочетании с инфракрасной сушкой с длиной волны 3-14 мкм, до активности воды 0,42-0,62, что соответствует влажности готового продукта 12-18%, поддерживая максимальную температуру продукта 55-60°C.

П. формулы: 3