

s 2013 0172

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la o umplutură termostabilă pentru produsele de panificație și cofetărie.

Umplutura, conform invenției, este obținută din materie primă vegetală, zahăr, inulină, pectină, acid citric și apă, totodată componentele sunt luate în următorul raport, în kg pentru 100 kg produs finit: materie primă vegetală din fructe, pomușoare sau legume 50,0...90,0, zahăr 17,0...60,0 inulină 3,5...5,0, pectină 0,7...1,1, acid citric 0,1...0,3, apă 5,0...40,0.

Revendicări: 5