

s 2014 0078

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения халвы из грецкого ореха (*Juglans regia L.*).

Способ, согласно изобретению, включает частичное отделение масла из ядра грецкого ореха до содержания липидов в ядре 30...35%, измельчение частично обезжиренного ядра при температуре 50...60°C с получением однородной массы, ее перемешивание с карамельной массой влажностью 3...5%, в соотношении (40...50):(50...60)%, соответственно, термическую обработку при температуре 80...90 °C в течение 20...30 мин и прессование готового продукта.

П. формулы: 1