

Procedeu de obținere a gemului și confiturei cu un conținut redus de zaharoză, care include pregătirea materiei prime, adăugarea zaharozei și a substanțelor de gelificare, amestecarea ingredientelor și fierberea în condiții de vid a amestecului, caracterizat prin aceea că materia primă pregătită este supusă deshidratării parțiale până la 16...22% de substanțe uscate solubile, iar zaharoza se adaugă în cantitate de 30...50 părți de masă la 100 părți de masă de materie primă parțial deshidratată.