

s 2014 0078

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a halvalei din nucă (*Juglans regia* L.).
Procedeul, conform invenției, include separarea parțială a uleiului din miezul de nucă până la un conținut de lipide în miez de 30...35%, mărunțirea miezului parțial degresat la temperatura de 50...60°C cu obținerea unei mase omogene, amestecarea acesteia cu o masă de caramel cu umiditatea de 3...5%, în raport de (40...50):(50...60)%, respectiv, tratarea termică la temperatura de 80...90°C timp de 20...30 min și presarea produsului finit.

Revendicări: 1