

1. Procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate, care include iradierea fructelor uscate și a fructelor de pădure uscate cu lămpi bactericide de 35 W în decurs de 5...30 min, mărunțirea fructelor uscate, măcinarea fructelor de pădure uscate până la granulozitatea de 10...70 μm, amestecarea acestora, adăugarea unei suspensii de pectină cu un pH de 3,1...3,7, obținută din pectină, acid citric, extract hidroalcoolic concentrat din fructe de pădure și apă cu temperatura de 45...50°C, care se adaugă în amestecul de fructe în cantitate de 25...35% din cantitatea totală a acesteia, amestecarea, după care amestecul se modelează, se taie în bucăți și se glasează cu restul suspensiei de pectină, batoanele glasate se usucă la temperatura de 40...65°C până la umiditatea finală de 18...23% și se ambalează; totodată se utilizează fructe uscate cu conținut de substanțe uscate de 80...82%, în calitate de fructe de pădure uscate se utilizează fructe de cătină sau măceșe, sau aronia cu conținut de substanțe uscate de 92...95%, iar extractul hidroalcoolic concentrat din fructe de pădure este obținut din fructele de pădure uscate măcinate și soluție de alcool etilic de 20...80% vol., luate în raport respectiv de 1:(12...15), prin extracție cu microunde la puterea magnetronului de 150...800 W, frecvența de 2400...2500 MHz, durata pulsului de microunde de 100 ms...10 s, temperatura de 30...65°C, timp de 1...10 min, filtrare și concentrare la temperatura de 60...65°C până la un conținut de substanțe uscate de 70...85%.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care în calitate de fructe uscate se utilizează mere, vișine și prune.