

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства батончиков из сухофруктов, глазированных пектиновой суспензией.

Способ, согласно изобретению, включает облучение сухофруктов и сушеных лесных ягод бактерицидными лампами, измельчение сухофруктов и перемалывание сушеных лесных ягод, их перемешивание, добавление части пектиновой суспензии, перемешивание, после чего смесь формуется, нарезается на куски и глазируется остатком пектиновой суспензии, глазированные батончики сушат и упаковывают; при этом пектиновую суспензию получают из пектина, лимонной кислоты, концентрированного водно-спиртового экстракта лесных ягод и воды.

П. формулы: 2