

Procedeu de fabricare a produselor gelatinoase dulci, care include hidratarea gelatinei, amestecarea acesteia cu o soluție de zahăr pregătită din apă cu temperatura de 103...107°C și zahăr, adăugarea sucului de lămâie, spumarea până când temperatura amestecului atinge 60...65°C, adăugarea pulberii din pieliță de struguri roșii sau tescovină de mere, sau tescovină de piersici, sau pulpă de dovleac în cantitate de 1,5...15% în raport cu masa produsului și a extractului hidroalcoolic din pulbere din pieliță de struguri roșii sau tescovină de mere, sau tescovină de piersici, sau pulpă de dovleac în cantitate de 0,5...5% în raport cu masa produsului, după care amestecul se omogenizează până la formarea unei spume stabile, se modelează și se stabilizează la temperatura de 18...25°C timp de 2...4 ore, produsul finit se presară cu un amestec de zahăr pudră și amidon în proporție de 1:1; totodată pulberea este obținută din pieliță de struguri roșii sau tescovină de mere, sau tescovină de piersici, sau pulpă de dovleac, prin uscarea la temperatura de 40...65°C până la umiditatea finală de 5...8%, măcinare până la granulozitatea de 10...60 μm și cernere, iar extractul hidroalcoolic este obținut din pulbere din pieliță de struguri roșii sau tescovină de mere, sau tescovină de piersici, sau pulpă de dovleac și soluție de alcool etilic de 20...80% vol. luate în raport respectiv de 1:(8...15), prin extracție cu ultrasunet cu frecvența de 35...37 kHz, agitare la 500...1200 rpm, la temperatura de 30...65°C timp de 10...60 min, separarea fazei solide prin centrifugare, filtrarea fazei lichide și concentrare la temperatura de 60...65°C până la un conținut de substanțe uscate de 70...85%.