

s 2022 0024

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a produselor gelatinoase dulci. Procedeu, conform invenției, include hidratarea gelatinei, amestecarea acesteia cu o soluție de zahăr, adăugarea sucului de lămâie, spumarea, adăugarea pulberii și a extractului hidroalcoolic din pieliță de struguri roșii sau tescovină de mere, sau tescovină de piersici, sau pulpă de dovleac, după care amestecul se omogenizează până la formarea unei spume stabile, se modelează și se stabilizează, produsul finit se presară cu un amestec de zahăr pudră și amidon și se ambalează.

Revendicări: 1