

s 2022 0024

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу производства сладких желатиновых изделий.

Способ, согласно изобретению, включает гидратацию желатина, смешивание его с раствором сахара, добавление лимонного сока, вспенивание, добавление порошка и водно-спиртового экстракта из кожуры красного винограда или яблочных выжимок, или персиковых выжимок, или тыквенной мякоти, после чего смесь гомогенизируют до образования устойчивой пены, формуют и стабилизируют, готовый продукт посыпают смесью сахарной пудры и крахмала и упаковывают.

П. формулы: 1