

s 2022 0040

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă.

Procedeul, conform invenției, include sortarea, spălarea și pasarea fructelor de cătină, trecerea acestora printr-o sită care asigură separarea semințelor și pielii cu obținerea unui piure de fructe de cătină, adăugarea în piure a zahărului, scorțișoarei, cuișoarelor, nucșoarei, agar-agarului și steviei, după care urmează tratarea termică a amestecului obținut la temperatura de 70...75°C timp de 10 min.

Revendicări: 1