

a 2004 0146

Invenția se referă la industriile alimentară și a conservelor, și anume la un procedeu de fabricare a dulceții de mere. Procedeu include pregătirea preventivă a merelor, blanșarea lor în apă, prepararea siropului invertit și menținerea merelor în acest sirop în trei etape la presiunea de 20 MPa și temperatura de 40°C, totodată, la prima etapă merele se mențin în sirop cu concentrația de 75% în raportul mere:sirop de 1,0:1,2 până la conținutul de substanțe uscate în mere de 40%, la etapa a doua - în sirop cu concentrația de 77,5% în raportul mere:sirop de 1,0:1,1 până la conținutul de substanțe uscate în mere de 67%, iar la etapa a treia merele se mențin în sirop cu concentrația de 80% în raportul mere:sirop de 1,0:1,0 până la conținutul de substanțe uscate în mere de 71% și concentrația siropului de 73%. Rezultatul constă în păstrarea completă în dulceață a aromei de mere și a conținutului de vitamina C.

Revendicări: 1