

a 2007 0035

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a legumelor cu umiditate intermediară.

Procedeul de obținere a legumelor cu umiditate intermediară include pregătirea legumelor, menținerea lor în soluție apoasă de conservant, deshidratarea prin suflare cu aer și ambalarea ermetică.

Noutatea invenției constă în aceea că în calitate de soluție apoasă de conservant se utilizează soluția ce conține sorbat de potasiu 0,05%, benzoat de sodiu 0,06% și acid citric 2,0%, în care legumele se mențin timp de 5...7 min. În calitate de legume se utilizează tomate și/sau ardei grași roșii, și/sau vinete, și/sau ceapă.

Revendicări: 5