

Invenția se referă la industria alimentară, în special la tehnologia de prelucrare și ambalare a produselor alimentare, și anume a celor fabricate din nuci.

Sunt propuse două procedee de fabricare a produsului de nuci ambalat, primul procedeu include dezinfectarea nucilor cu un grad de coacere cerat-lactică sau coapte, spargerea parțială a cojii lemnoase a acestora cu păstrarea miezului intact, înlăturarea bucăților distruse de coajă și amplasarea nucilor într-un container etanș la aer cu partea deschisă a miezului în sus. Al doilea procedeu include pregătirea miezului de nuci coapte, amplasarea miezului într-un container etanș la aer în mod arbitrar și introducerea unui adaos gustativ în cantitate de 25...30% din masa totală a produsului.

După care, ambele procedee prevăd acoperirea containerului cu o peliculă transparentă, impermeabilă la aer și închiderea ermetică a acestuia printr-o cusătură de sudură executată pe marginea containerului, totodată în interiorul containerului se creează o atmosferă protectoare de vacuum sau gaze inerte.

Revendicări: 5

Figuri: 2