

1. Procedeu de obținere a unui snack din fructe sămânțoase, care prevede pregătirea prealabilă a fructelor, înlăturarea părților necomestibile, divizarea fructelor în părți, opărirea, răcirea într-o soluție de substanțe sulfuroase cu o concentrație a acidului sulfuros de 0,01-0,3%, impregnarea cu sirop de zahăr, cu sau fără adăugarea altor zaharuri și/sau a acizilor organici, la o temperatură sub temperatura de fierbere a siropului cu o concentrație de 50-60%, până la atingerea unui conținut de substanțe uscate solubile în fructe de 27-40%, separarea de sirop, clătirea, uscarea prin metoda de convecție, combinată cu uscarea în infraroșu cu o lungime de undă de 3-14 μm , până la activitatea apei de 0,42-0,62, ceea ce corespunde umidității produsului finit de 12-18%, menținând temperatura maximă a produsului de 55-60°C.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care uscarea în infraroșu se efectuează în regim continuu sau intermitent, sau, de preferință, continuu și intermitent, succesiv.
3. Procedeu, conform revendicării 1 și 2, în care în decursul uscării sau după aceasta, fructele se presară cu ingrediente aromatizante.