

s 2022 0022

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de fabricare a batoanelor din fructe uscate, glasate cu suspensie de pectină.

Procedeul, conform invenției, include iradie-rea fructelor uscate și a fructelor de pădure uscate cu lămpi bactericide, mărunțirea fructelor uscate și măcinarea fructelor de pădure uscate, amestecarea acestora, adăugarea unei părți de suspensie de pectină, amestecarea, după care amestecul se modelează, se taie în bucăți și se glasează cu restul suspensiei de pectină, batoanele glasate se usucă și se ambalează; totodată suspensia de pectină este obținută din pectină, acid citric, extract hidroalcoolic concentrat din fructe de pădure și apă.

Revendicări: 2