

Procedeu de obținere a sosului funcțional din fructe de cătină albă, care include sortarea, spălarea și pasarea fructelor de cătină, trecerea acestora printr-o sită care asigură separarea semințelor și pielii cu obținerea unui piure de fructe de cătină, adăugarea în piure a zahărului, scorțișoarei, cuișoarelor, nucșoarei, agar-agarului și, opțional, a steviei, după care urmează tratarea termică a amestecului obținut la temperatura de 70...75°C timp de 10 min, totodată componentele se iau în următorul raport, în % mas.: piure de fructe de cătină 64,00...73,85, zahăr 25,00...35,00, scorțișoară 0,20...0,30, cuișoare 0,10...0,20, nucșoară 0,10...0,20, agar-agar 0,35...0,45 și stevia 0...0,10.