

s 2022 0016

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de obținere a snackurilor structurate de fructe.

Procedeul, conform invenției, prevede pregătirea prealabilă a materiei prime, prepararea unei mase de fructe cu o concentrație a substanțelor uscate solubile de 16...38% prin dozarea și amestecarea materiei prime pregătite, turnarea masei de fructe pe foi sau palete într-un strat de 2...8 mm, uscarea la o temperatură de 48...62°C până la atingerea activității apei de 0,48...0,60 și răcirea ulterioară până la o temperatură de 25...30°C.

Revendicări: 4