

Organization	Technical University of Moldova
Patent / patent application title	PROCESS FOR THE PRODUCTION OF FRUIT AND BERRY JAM AND MARMALADE WITH PROGRAMMED TASTE.
Authors	D. PALADI, P. TATAROV
Patent / patent application N°	MD-123
Description	<p>The process, according to the invention, includes preparation of the mixture of raw material, sucrose and gelling agent and boiling mixed in quantities providing the obtaining of a taste, expressed in sweet taste degree units, constituting, respectively, for the sour-sweet taste 15.0...16.0, sweet-sour taste 16.0...17.5 and sweet taste 17.6...22.0 units, at the same time the quantities of raw material and sucrose are calculated depending on the prescribed content of soluble dry substances in the finished product, which is determined by using the elaborated formula.</p> <p>Procedeeul, conform invenției, include pregătirea amestecului din materie primă, zaharoză și agent de gelificare și fierberea, totodată materia primă și zaharoză se amestecă în cantități care asigură obținerea unui gust, exprimat în unități ale gradului de gust dulce, care constituie, respectiv, pentru gustul acru-dulciu 15,0...16,0, dulce-acriu 16,0...17,5 și dulce 17,6...22,0 unități, totodată cantitățile de materie primă și zaharoză se calculează în funcție de conținutul prestabilit de substanțe uscate solubile în produsul finit, care este determinat utilizând formula elaborată.</p>
Domain	Food products and technologies – food bio-security.