

### 3.2.

<b>Title EN</b>	Procedure of obtaining jam and comfiture from fruits and berries with programmed sweet taste grade.
<b>Titlu RO</b>	Procedeu de obținere a gemului și confiturii din fructe și pomușoare cu grad de gust dulce programat
<b>Authors</b>	Tatarov Pavel; Paladi Daniela
<b>Institution</b>	Technical University, Moldova
<b>Patent no.</b>	Pending

CLASS 3

EUROINVENT 2009

CLASA 3

**Description**  
EN

---

The procedure includes the preparation, compound boiling (raw material, saccharose and jellification agent), assembling and pasteurization of the finite product. A product with programmed sweet taste grade in the limits of 15 ... 20 units depending on the total acidity, pH value of the raw material and on the jam, comfiture compound of dry hydrosoluble substance has been obtained.

---

**Descriere**  
RO

---

Procedeul include pregătirea, fierberea amestecului (materia primă, zaharoză, agentul de gelificare), ambalarea și pasteurizarea produsului finit. Am obținut produs cu grad de gust dulce programat inclus în limitele 15...22 unități în dependență de aciditatea totală, valoarea pH a materiei prime și de conținutul de substanță uscată hidrosolubilă în gem, confitură.