

## CLASS 3.

## Agriculture and Food Industry Agricultură și industrie alimentară

## 3.1.

<b>Title EN</b>	Procedure of obtaining jam and comfiture from fruits and berries with reduced saccharose content
<b>Titlu RO</b>	Procedeu de obținere a gemului și confiturii cu un conținut redus de zaharoză
<b>Authors</b>	Tatarov Pavel; Sandulachi Elizaveta; Paladi Daniela; Tăriță Vasile; Macari Artur; Florea Diana
<b>Institution</b>	Technical University, Moldova
<b>Patent no.</b>	MD 3497
<b>Description EN</b>	The procedure includes the preparation, partial dehydration of raw material (16...22% of dry soluble substances), adding 30...50 parts of saccharose mass to 100 parts of dehydrated raw material mass, jellification substances and boiling in vacuum conditions. A product with a reduced content of saccharose, pleasant sweet taste and stable quality indexes has been obtained.
<b>Descriere RO</b>	Procedeeul include pregătirea, deshidratarea parțială a materiei prime (16...22% substanțe uscate solubile), adăugarea la 100 părți de masă materie primă deshidratată a 30...50 părți de masă zaharoză, substanțe de gelificare și fierberea în condiții de vid. Am obținut produs cu un conținut redus de zaharoză, gust dulce plăcut și indici de calitate stabili.