

Krūmcidoniju sukādes, patenta Nr. LV 12779 B, 2001.

Patenta īpašnieki / Holder of patent:

1. BO Valsts Dobeles SIS (kopš 02.05.2006. Latvijas Valsts augļkopības institūts),
Graudu iela 1, Dobele, LV3701 /
Dobele Horticulture Plant Breeding Experimental Station
(since 02.05.2006 Latvia State Institute of Fruit-Growing),
Graudu Street 1, Dobele, LV3701, Latvia
2. Latvijas Lauksaimniecības universitāte,
Lielā iela 2, Jelgava, LV3001 /
Latvia University of Agriculture,
Liela Street 1, Jelgava, LV3001, Latvia



Izgudrotāji / Inventors:

1. Dalija Segliņa
2. Uldis Kauliņš

Kopsavilkums / Summary

Sukādes var lietot kā pastāvīgu produktu, kā arī maizes un konditorejas izstrādājumu ražošanai.

Krūmcidoniju pārstrādes tehnoloģijas rezultātā tiek iegūti divi produkti: sukādes un sīrups.

Lai uzlabotu cidoniju sukāžu kvalitāti, lieto mehānisku cidoniju gabaliņu struktūras sagraušanu vai arī to izdara sasaldējot. Tam sekojošā cukurošana notiek bez termiskās apstrādes. Sīrupu nolej un cukurotos gabaliņus žāvē.

Sweet dried candies of Japanese quince can be used as an individual product, as well as for the production of bread and confectionary.

Two different products sweet dried candies and syrup are obtained as a result of processing technology of Japanese quince.

To improve the quality of sweet dried candies, mechanical destroying of the structure of Japanese quince pieces is used or pieces are frozen. After then sugar is added without thermal procedure. Syrup is poured off, and candied pieces are dried.

