

Способ получения сахарных сиропов и аналогов цукатов включает измельчение и пересыпание измельченной массы ягод, фруктов и овощей сахаром с доведением концентрации сухих веществ от 60 до 90 %. Согласно изобретению измельченную массу фасуют в тару, вакуумируют и герметизируют при уровне остаточного давления в таре 0,005-0,01 МПа и выдерживают для осуществления осмо-молекулярной диффузии.