

Спосіб одержання цукрових сиропів і аналогів цукатів включає подрібнення і пересипку подрібненої маси ягід, фруктів і овочів цукром з доведенням концентрації сухих речовин від 60 до 90 %. Згідно винаходу подрібнену масу фасують у тару, вакуумують і герметизують за рівня залишкового тиску в тарі 0,005-0,01 МПа та витримують для здійснення осмо-молекулярної дифузії.