

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до способів одержання зефіру оздоровчого призначення, і може бути використаний на кондитерських фабриках.

В рецептурі зефіру, який містить цукор-пісок, цукрову пудру, пюре, пектин, яєчний білок, патоку, лактат натрію, лимонну кислоту як пюре використовується пюре фізалісу, калини, терену при такому співвідношенні компонентів у масових частках, %:

Цукрова пудра	2,4
Патока	11,6
Яєчний білок	5,3
Пюре з калини	4,0...5,0
Пюре з фізалісу	13,0...15,0
Пюре з терену	9,0...10,0
Пектин	1,1
Лактат натрію	0,6
Лимонна кислота	0,7
Цукор-пісок	решта

Технічний результат полягає у створенні продукту оздоровчого призначення з підвищеною харчовою цінністю та антиоксидантними і радіопротекторними властивостями.