

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea sucurilor.

Este cunoscut nectarul de piersic și mere, care conține pireu de piersic și mere și sirop de zahăr (1).

Nectarul indicat posedă calități gustative și organoleptice inferioare.

Cel mai apropiat după esența tehnică și rezultatul obținut (prototip) este nectarul din piersic cu sirop de zahăr, care conține 55% de pireu de piersic și 45% de zahăr (2).

Nectarul din componentele indicate după consistență este mai dens, decât sucurile cu miez, posedă calități organoleptice insuficiente.

Sarcina tehnică a invenției date este obținerea sucului cu miez, cu calități organoleptice îmbunătățite, atribuindu-i produsului gust și aromă de miere și citruși.

Pentru realizarea acestei sarcini în suc cu miez, care conține pireu de piersic și sirop de zahăr, se adaugă suc de pepene verde și acid slab (citric sau tartric) în următorul raport al componentelor, în % de masă:

Pireu de piersic	30-35
Suc de pepene verde	15 - 20
Acid citric sau tartric	0,3 - 0,5
Sirop de zahăr	restul.

Sucurile cu miez au o apreciere mai mare decât cele limpezite datorită conținutului tuturor componentelor din fructe, inclusiv al celor insolubile, adăugând zaharoză (sirop).

Pentru producerea sucului cu miez se întrebuițează pireul de piersic obținut conform Instrucțiunii tehnologice de producere "Fructe și pomușoare naturale, pireu", aprobate la 23.07.1990 de VNICTIplodprom.

De rând cu fructele, culturile bostănoase au o valoare alimentară importantă datorită conținutului înalt de zaharuri, calităților gustative bune și capacității de asimilare.

Pentru producerea sucului de piersic și pepene verde cu miez se întrebuițează suc de pepene verde, conform "Instrucțiunii tehnologice de producere a sucului de pepene verde și pireu-semifabricat", aprobate la 20.08.92 de Combinatul de producere din Cricova.

Se prepară separat siropul de concentrație cerută, pentru care într-un cazan cu pereți dubli se toarnă apă, în cantitate necesară pentru obținerea siropului de concentrație prestabilită, și se încălzește până la fierbere. Se adaugă acid citric sau tartric, apoi se încarcă zahăr tos, cernut printr-un ciur utilat cu perceptor de magnet, se fierbe până la dizolvarea deplină a zahărului, după ce se filtrează prin țesătură sau ciur de capron.

Adăugarea în pireul de piersic și siropul de zahăr a sucului de pepene verde și a acidului slab (citric sau tartric) îi atribuie sucului cu miez calități noi care diferă de sucurile de piersic și pepene verde.

În suc apare gust original și aromă cu nuanțe de miere și citruși. Combinarea calitativă și cantitativă a componentelor propuse atribuie sucului cu miez gust de miere, aromă specifică și plăcută de fructe de citruși. Anume această componentă cantitativă și calitativă condiționează apariția nuanțelor de miere și citruși la gust și aromă.

Numai printr-un anumit raport cantitativ și calitativ al componentelor se obține acest efect.

Schimbarea cantității unuia din componente nu contribuie la realizarea sarcinii tehnice, deoarece predomină gustul și aroma componentului, cantitatea căruia depășește indicația în rețetă, ceea ce duce la înrăutățirea calităților organoleptice.

Sucul solicitat cu miez de piersic și pepene verde diferă de prototip prin componența în care intră adăugător suc de pepene verde și acid slab (citric sau tartric) într-un anumit raport cantitativ, ceea ce contribuie la obținerea unui efectului imprezibil, se obține suc cu miez cu nuanțe de miere și citruși la gust și aromă. Prin urmare, caracterele care deosebesc soluționarea tehnică solicitată de prototip sunt esențiale și suficiente pentru realizarea sarcinii tehnice.

Exemple de executare concretă.

Exemplul 1.

Pentru prepararea sucului cu miez pireul de piersic și suc de pepene verde se toarnă într-un colector cu malaxor conform rețetei, se adaugă cantitatea necesară de sirop de zahăr. Cupajul se amestecă, se încălzește până la 80°C, se ambalează în borcane de sticlă cu capacitatea de cel mult 3dm³(3l), se închid ermetic cu capace lăcuite de metal, se sterilizează în autoclave.

Componența sucului cu miez de piersic și pepene verde în următorul raport al componentelor, în % de masă:

Pireu de piersic	30
Suc de pepene verde	15
Acid citric	0,3
Sirop de zahăr	restul.

Sucul cu miez preparat posedă o aromă plăcută de citruși și de miere.

Exemplul 2. Sucul cu miez de piersic și pepene verde se prepară analogic sucului cu miez din exemplul în următorul raport al componentelor, în % de masă:

Pireu de piersic	35
Suc de pepene verde	20
Acid citric	0,5
Sirop de zahăr	restul.

Sucul cu miez preparat posedă o aromă plăcută de citruși și gust de miere.

Pentru cupaj se întrebuițează pireu de piersic cu conținut de substanțe solide de 10 - 14%, suc de pepene verde cu conținut de substanțe solide de 5 - 10%, sirop de zahăr cu conținut de substanțe solide de 19 - 23%.

Sucul obținut cu miez de piersic și pepene verde se caracterizează prin indici organoleptici înalți, gust și aromă de miere și citruși plăcută armonioasă.

Gradul de mențiune la degustarea sucului cu miez de piersic și pepene verde este de 5 puncte (conform sistemului indicilor gustativi de 5 puncte).

Sucul ce miez propus, cu gust și aromă caracteristică numai pentru el, este un produs prețios nutritiv, dietetic, asimilator.

Această componență și calitățile produsului finit pot fi folosite la tratarea bolilor ficatului, rinichilor, aterosclerozei, acționează benefic asupra digestiei, contribuie la formarea hemoglobinei și menține balanța acido-alcalină în organism.

Sucul cu miez de piersic și pepene verde poate fi pe larg folosit în rețeaua comercială.

La Combinatul de producere din Cricova au fost produse 500 tuburi de suc cu miez de piersic și pepene verde.