

Descriere:

Invenția se referă la industria băuturilor nealcoolice, în special la producerea băuturilor nealcoolice din materie primă vegetală.

Este cunoscută băutura nealcoolică, care conține suc de portocale (natural sau regenerat din concentrat), suc de mere (natural regenerat din concentrat) și sirop de zahăr [1]. Rețeta băuturii include, % de masă: suc de portocale (10% substanțe uscate (SU)) - 46%, suc de mere (9% SU) - 27%, sirop de zahăr (18% SU) - 27%.

În condițiile Republicii Moldova, unde este în cantități mari materie primă de mere, ieftină în comparație cu materia primă de portocale și este necesară asigurarea realizării băuturii pentru consumul populației la locul producerii, băutura sus-numită are un șir de neajunsuri, principalele fiind: prețul de cost înalt, constituit din costul înalt al sucului de portocale importat și al resurselor energetice, folosite pentru efectuarea proceselor cu consum mare de energie, cum sunt procesele termice de încălzire și sterilizare, diminuarea indicilor organoleptici, din cauza temperaturilor înalte de sterilizare.

Având sarcina perfecționării proprietăților organoleptice și micșorării prețului de cost, băutura propusă conține suc de mere, concentrat de portocale și sirop de zahăr, având următorul raport al componentelor, în procente de masă:

Suc de mere	40,0-70,0
Concentrat de portocale	3,0-4,0
Sirop de zahăr	restul.

Băutura se prepară pe baza compoziției, obținute prin amestecarea sucului de mere cu siropul de zahăr și introducerea în amestec a concentratului sucului de portocale.

Exemplul 1. Pentru a prepara 1000 kg de băutură sunt necesare 500 kg de suc de mere natural steril cu 10% substanțe uscate. În sucul răcit se adaugă concentratul de portocale (65% SU) în cantitate de 30 kg și sirop de zahăr (60% SU) în cantitate de 50 kg. În amestecul obținut se adaugă 420 kg de apă potabilă și se amestecă minuțios.

Exemplul 2. Pentru producerea a 1000 kg băutură se folosesc 700 kg de suc de mere natural (10% SU). În sucul de mere se adaugă 7 kg de sirop de zahăr (60% SU) și 253 kg de apă. Amestecul obținut se tratează prin filtrare sterilizantă la temperatura de cel mult 55°C. În amestec, după răcire, se adaugă 40 kg de concentrat de portocale (65% SU) și se amestecă minuțios.

Exemplul 3. Pentru producerea a 1000 kg de băutură se folosesc 400 kg de suc de mere (10% SU) proaspăt preparat și separat de suspensii. În sucul de mere se adaugă 60 kg de sirop de zahăr (60% SU). Amestecul obținut se sterilizează, se răcește și se adaugă în el 35 kg de concentrat de portocale (65% SU) și 505 kg de apă gazoasă.

Indicii organoleptici ai băuturii sunt următorii: gust, culoare și consistență armonioase, care corespund băuturii de portocale cu ton de mere.