

98-0125

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве алкогольных газированных напитков из пчелиного меда.

Способ производства алкогольных газированных напитков из пчелиного меда включает приготовление раствора для брожения путем разведения меда водой и добавления растительных ингредиентов, подкисление, брожение раствора, фильтрацию, подслащивание и газирование полученного продукта.

Сущность изобретения состоит в том, что для приготовления раствора для брожения мед разводят водой при температуре не более 35°C, затем добавляют компонент, содержащий сахар (сахар, сахарный сироп, концентрированное сусло), в качестве растительных ингредиентов используют медоносные растения и пряности (цветы липы, трава душицы, верхушки хмеля, плоды или семена кардамона, плоды или семена кориандра), а после брожения осуществляют подслащивание искусственными подсластителями, не содержащими сахар.

Технический результат состоит в улучшении органолептических и тонизирующих свойств, в увеличении срока хранения и стабильности напитка.