

**а 2000 0014**

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству консервированных фруктовых соусов.

Соус сливовый содержит пульпу сливовую, гвоздику, корицу, сахарозу, пульпу черной рябины, красное сухое вино, крахмал и уксусную кислоту, имея следующее соотношение компонентов, кг на 1000 кг соуса:

пульпа сливовая	589,1...714,8
пульпа черной рябины	79...102
гвоздика	0,2...0,3
корица	0,2...0,3
красное сухое вино	80...140
крахмал	35...45
сахароза	90...125
уксусная кислота 80%-ная	0,8...1,3.

Результат состоит в повышении содержания биологически активных веществ в полученном соусе и в расширении ассортимента фруктовых соусов.