

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la fabricarea sucurilor cupajate de fructe.

Sunt cunoscute mai multe compoziții ale sucurilor limpezite cupajate [1].

Mai aproape de invenția solicitată este suc cupajat de mere și măceș, care conține suc de mere (70,0%), suc de măceș (20,0%) și sirop de zaharoză cu concentrația (10,0%) [2].

Dezavantajul acestei compoziții constă în faptul că suc de măceș este supus oxidării.

Problema pe care o rezolvă invenția este majorarea cantității și lărgirea sortimentului de sucuri cupajate.

Problema se soluționează prin aceea că suc cupajat, care conține extract de măceș, sirop de zahăr, în care se include suplimentar suc de struguri în următorul raport de ingrediente, în %:

suc de struguri	45...55
extract limpezit de măceș	30...35
sirop de zahăr de concentrația 30...32%	15...20

Compoziția elaborată asigură ameliorarea valorii nutritive prin majorarea conținutului de substanțe biologice active, de vitamina C,  $\beta$ -caroten, precum și de substanțe minerale.

Rezultatul constă în majorarea conținutului de vitamine C,  $\beta$ -caroten, PP în suc și lărgirea sortimentului de sucuri cupajate.

Exemplul 1

Suc cupajat limpezit de struguri și măceș se obține în următorul raport (kg):

suc de struguri - 45,0 kg cu conținutul de substanțe uscate solubile 17,5%;

extract limpezit de măceș uscat - 35,0 kg cu conținutul de substanțe uscate solubile 4,5%;

sirop de zahăr de concentrația 32% - 20,0 kg.

Valoarea nutritivă a produsului:

- conținutul de substanțe uscate solubile este de 15,8%;
- conținutul de vitamina C (acid ascorbic) până la 52,6 mg/100 g;
- $\beta$ -caroten - 0,19 mg/100 g;
- vitamină PP - 0,13 mg/100 g.

Exemplul 2

Cupajul se formează în următorul raport (kg):

suc de struguri - 55,0 kg cu conținutul de substanțe uscate solubile 16,7%;

extract limpezit de măceș uscat - 30,0 kg cu conținutul de substanțe uscate solubile 3,9%;

sirop de zahăr de concentrația 32% - 15,0 kg.

Valoarea nutritivă a produsului:

- conținutul de substanțe uscate solubile este de 14,9%;
- conținutul de vitamina C (acid ascorbic) până la 54,8 mg/100 g;
- $\beta$ -caroten - 0,16 mg/100 g;
- vitamină PP - 0,14 mg/100 g.

Sucul solicitat manifestă proprietăți organoleptice deosebite, miros armonizat, gust de struguri și măceș, culoare roșie-cafenie. Probele de suc prezentate la degustare au obținut note pozitive: gustul - 4,8...5,0; mirosul 4,8...4,9; aspectul - 4,9...5,0.

Sucul solicitat este stabil la depozitare. În timp de 6,0 luni nu au fost înregistrate modificări organoleptice și reducerea conținutului de vitamine.

Utilizarea extractului limpezit de măceș în compoziția sucului cupajat asigură conținutul majorat de acid ascorbic și protejează aspectul natural al produsului finit.