

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedeele de obținere a substanțelor edulcorante din stevie.

Procedeul conform invenției include extracția glicozidelor din stevia uscată cu apă la temperatura de 80...85°C, timp de 1,0...1,5 ore, până la conținutul fracției masice de substanțe uscate de 8...10%. Extractul obținut se tratează cu acid ortofosforic sau cu acid citric la agitare până la pH 3,0...3,4 la temperatura de 60...64°C, timp de o oră. După filtrarea extractului se efectuează tratarea lui cu oxid sau hidroxid de calciu la agitare la temperatura de 50...60°C, timp de o oră până la pH 11,8...12,2. Extractul obținut se filtrează și se tratează cu acid ortofosforic la temperatura de 20...30°C, timp de 2 ore până la pH 8,2...9,0, se filtrează, se neutralizează cu acid citric până la pH 4,0...4,2 și se sterilizează. Pentru obținerea extractului concentrat după neutralizarea cu acid citric până la pH 4,0...4,2 se efectuează răcirea lui până la temperatura de 2...6°C cu menținerea timp de 2 zile, decantarea sedimentului și concentrarea extractului până la conținutul fracției masice de substanțe uscate de 48...58%.

Rezultatul invenției constă în obținerea extractului de stevie cu un înalt grad de purificare fără utilizarea solvenților organici.

Revendicări: 2