

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам получения подслащивающих веществ из стевии.

Способ согласно изобретению включает экстракцию гликозидов из сушеной стевии водой при температуре 80...85°C в течение 1,0...1,5 часов до содержания массовой доли сухих веществ 8...10%. Полученный экстракт обрабатывают ортофосфорной или лимонной кислотой при перемешивании до рН 3,0...3,4 при температуре 60...64°C в течение часа. После фильтрования экстракт обрабатывают оксидом или гидроксидом кальция при температуре 50...60°C в течение часа до рН 11,8...12,2. Полученный экстракт обрабатывают ортофосфорной кислотой при температуре 20...30°C в течение 2 часов до рН 8,2...9,0, фильтруют, нейтрализуют лимонной кислотой до рН 4,0...4,2 и стерилизуют. Для получения концентрированного экстракта после нейтрализации лимонной кислотой до рН 4,0...4,2 его охлаждают до температуры 2...6°C, выдерживают в течение двух дней, отделяют осадок и концентрируют экстракт до содержания массовой доли сухих веществ 48...58%.

Результат изобретения состоит в получении экстракта из стевии с высокой степенью очистки без использования органических растворителей.

П. формулы: 2