

Invenția se referă la industria alimentară, în special la o compoziție și un procedeu de fabricare a fructelor și pomușoarelor marinate cu proprietăți funcționale de caracter diabetic.

Se cunosc conservele din fructe și pomușoare marinate, care se fabricată din fructe și pomușoare proaspete sau congelate de un singur fel sau asortate. Fructele și pomușoarele se ambalează în recipiente, apoi se toarnă marinată, se închid ermetic recipientele și se sterilizează [1]. Marinata se pregătește din sirop de zahăr cu concentrația de 19...38% cu adaos de acid acetic [2]. Produsul finit conține glucide native ale materiei prime cât și din componența marinatei. Concentrația glucidelor atinge 12...17% în dependență de tipul marinatei și materia primă utilizată. Un astfel de produs este destinat pentru consumul larg, cu excepția de bolnavilor cu diabet zaharat.

Problema pe care o soluționează invenția propusă este elaborarea unui produs funcțional destinat bolnavilor cu diabet zaharat și pentru consumul larg.

Problema pusă se rezolvă prin aceea că la marinarea fructelor și pomușoarelor se utilizează extract de stevie. Fructele și pomușoarele marinate cu extract de stevie conțin următoarele componente, în % de masă: fructe și pomușoare 50...70; compoziție de umplere având conținutul: condimente, acid acetic și extract apos de stevie 30...50.

Procedeu de fabricare a fructelor și pomușoarelor marinate cu extract de stevie include pregătirea fructelor și a pomușoarelor, prepararea compoziției de umplere, ambalarea fructelor și a pomușoarelor în recipiente, turnarea compoziției de umplere, închiderea și sterilizarea. Pentru pregătirea compoziției de umplere în apă se adaugă condimentele, extractul apos de stevie cu conținutul masic de glicozide de 1...20%, se fierbe 3...5 min, se filtrează și se adaugă acidul acetic.

În calitate de edulcorant natural se folosește extract apos din plante de *Stevia rebaudiana* Bertoni.

Extractul apos de stevie conține glicozizi diterpenici cu structură chimică și grad de dulceață diferite. Gradul total de dulceață al complexului de glicozizi ai șteviei a evaluat la 250...300 unități comparativ cu zaharoza. Stevia mai conține compuși polifenolici, aminoacizi liberi, vitamine, substanțe minerale. În procesul extragerii din frunzele de stevie în extract trec componenții solubili ai plantei. Extractul de stevie introdus în produs pe lângă edulcorare îl îmbogățește cu substanțe biologice active.

Rezultatul invenției este obținerea unui produs cu proprietăți funcționale de caracter diabetic, îmbogățit cu aminoacizi, vitamine, polifenoli și elemente minerale.

Extractul apos de stevie se obține conform cererii de brevet a 2003 0158 din 2003.06.28. În extractul gata se determină fracția masică de glicozizi.

Pentru pregătirea compoziției de umplere apa, în volum ce depășește cantitatea necesară cu 1,5%, se încălzește până la fierbere, apoi se adaugă 1,5...3,0 kg de extract de ștevie, se fierbe 4...5 min, se filtrează printr-un filtru dens, se adaugă 2,6...3,0 kg de acid acetic de 80%. Condimentele se introduc în formă uscată direct în recipiente.

Pentru fabricarea fructelor și pomușoarelor marinate se utilizează: bobite de struguri, mere, vișine, prune.

Ambalarea fructelor și pomușoarelor și turnarea compoziției de umplere se efectuează conform rețetei (pentru 1000 kg de produs gata):

fructe și pomușoare 500...700 kg

compoziția de umplutură 500...300 kg.

Închiderea și sterilizarea se efectuează conform regimurilor obișnuite.

Exemple concrete de realizare.

Astfel, procedeu propus permite obținerea unui produs de înaltă calitate cu proprietăți funcționale de caracter diabetic.