а 2003 0185

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к составу и способу производства маринованных плодов и ягод с функциональными свойствами диабетического характера.
Маринованные плоды и ягоды содержат следующие компоненты, в мас.%: плоды и ягоды 50…70; заливку с содержанием пряностей, уксусной кислоты и водного экстракта стевии 30…50.
Способ получения маринованных плодов и ягод включает подготовку плодов и ягод, приготовление заливки, фасование плодов и ягод в тару, добавление заливки, укупорку и стерилизацию. Для подготовки заливки в воду вносят пряности, водный экстракт стевии с массовой долей гликозидов 1...20%, кипятят 3...5 мин, фильтруют и добавляют уксусную кислоту.
Результатом изобретения является получение продукта с функциональными свойствами диабетического характера, обогащенного аминокислотами, витаминами, полифенолами, минеральными элементами.

П. формулы: 2