

a 2003 0185

Invenția se referă la industria alimentară, în special la o compoziție și la un procedeu de fabricare a marinatei din fructe și pomușoare cu proprietăți funcționale de caracter diabetic.

Marinata conține următoarele componente, în % de masă: fructe și pomușoare 50...70, compoziție de umplere ce conține condimente, acid acetic și extract de stevie 30...50.

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

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

Revendicări: 2