

а 2003 0185

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к составу и способу производства плодово-ягодных маринадов с функциональными свойствами диабетического характера.

Маринад содержит следующие компоненты, в мас. %: плоды и ягоды 50...70, заливку с содержанием пряностей, уксусной кислоты и экстракта стевии 30...50.

Способ получения маринада 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, экстракт стевии с содержанием гликозидов 1...20%, кипятят 3...5 мин, фильтруют и добавляют уксусную кислоту.

Результатом изобретения является получение продукта обогащенного аминокислотами, витаминами, полифенолами, минеральными веществами с функциональными свойствами диабетического характера.

П. формулы: 2