

a 2003 0193

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

Nectarul conține următoarele componente, în % de masă: piure de fructe 45...55, sirop din extract apos de stevie cu conținut masic de glicozide de 0,07...0,10% 45...55. Pentru pregătirea nectarului se folosește piure având următoarea corelație: gutui și piersice 60:40 sau mere și gutui 70:30, sau mere și prune 60:40.

Procedeu de obținere a nectarului include pregătirea piureului, prepararea siropului, amestecarea piureului cu siropul, încălzirea cu amestecarea continuă, ambalarea în recipiente, închiderea și sterilizarea. Siropul cu conținut masic de glicozide de 0,07...0,10% se pregătește din extract apos de stevie, se fierbe 3...5 min și se filtrează.

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

Revendicări: 3