

Invenția se referă la o băutură nealcoolică.

Este cunoscută băutura nealcoolică care conține, în % de masă: glucide 5...7,5, acizi organici 0,15...0,25, pireu și /sau sucuri de fructe și pomușoare 1...2, zer de brânză sau de cașcaval demineralizat 3...9, coloranți 0,06...0,08, esență alimentară 0,03...0,06, extracte și/sau infuzii de materie primă vegetală, 0,5...0,8, restul apă [1].

Însă această băutură conține o cantitate neînsemnată de zer, pireu, multă apă și adaosuri sintetice care micșorează valoarea ei biologică și nutritivă.

Problema pe care o soluționează invenția este sporirea valorii nutritive și biologice a băuturii, precum și majorarea termenului de păstrare a acesteia.

Invenția soluționează problema prin aceea că băutura propusă conține în diferite raporturi cantitative și calitative următoarele componente: pireuri de morcov, sfeclă, dovleac, mere, tomate, piersici, coacăză neagră, prune, vișine, zmeură și de cătină albă, precum și zer de brânză nelimpezit, zahăr, acid citric, sare.

Corelația va fi următoarea pentru varianta întâi a băuturii, % mas:

pireu de morcov sau de dovleac, sau de sfeclă	17...20
pireu de mere	17
zer de brânză nelimpezit	51...54
zahăr	11...13
acid citric	0,2...0,3.

Pentru varianta a doua:

pireu de tomate	55...60
zer de brânză nelimpezit	35...40
acid citric	0,25...0,3
sare	0,25...0,3.

Pentru varianta a treia:

pireu de piersici sau de coacăză neagră, sau de prune, sau de vișine și/sau de zmeură	10...55
zer de brânză nelimpezit	35...45
zahăr	10...15.

Pentru varianta a patra:

pireu de dovleac și/sau pireu de mere	16...35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimpezit	50...53
zahăr	13
acid citric	0,2...0,3.

Rezultatul invenției constă în sporirea valorii nutritive și biologice a băuturii datorită măririi conținutului de pireu și a termenului de păstrare a acesteia; toate acestea permit obținerea unui produs ecologic în baza componentelor naturale.

Pireurile de fructe și legume au un conținut sporit de substanțe biologice active în comparație cu sucurile și infuziile. Conținutul de pireu în băutura revendicată este mărit de 30 ori.

Utilizarea zerului nelimpezit permite îmbogățirea suplimentară a băuturii cu albumine (conținutul lor constituie 0,3...0,7%) și cu minerale (Ca, K, Mg, Na) de 3,5 ori.

Proporția dintre pireu de fructe și legume este selectat în așa mod ca gustul zerului să nu se simtă, băuturile posedă un gust plăcut, fără nuanțe particulare.

Băuturile se pregătesc în următorul mod: zerul de brânză nelimpezit proaspăt se încălzește și se filtrează, se dizolvă în el zahărul tos, se introduce pireul de fructe și legume și acizii, amestecul obținut se încălzește, apoi se toarnă în ambalaj și se sterilizează.

Exemple de realizare a invenției

Varianta 1

Zerul de brânză se încălzește până la 95...98 °C, se menține 0,8...1,2 min, se filtrează, se dizolvă zahărul tos, se adaugă pireul de morcov sau de sfeclă, sau de dovleac, pireul de mere și acidul citric, se amestecă, se încălzește la temperatura de 80...85 °C, se ambalează, se închide și se sterilizează.

Raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de morcov	17
pireu de mere	17
zahăr	11,7
zer de brânză nelimpezit	54
acid citric	0,3.

Varianta 2

Băutura se fabrică analogic exemplului precedent descris, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de tomate	60
acid citric	0,3
sare	0,3
zer de brânză nelimepizit	39,4.

Varianta 3

Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de prune	55
zer de brânză nelimepizit	35
zahăr	10.

Varianta 4

Băutura se fabrică analogic exemplului 1, raportul componentelor fiind de, în % mas.:

pireu de dovleac	35
pireu de cătină albă	2
zer de brânză nelimepizit	50
zahăr	12,8
acid citric	0,2.

Băutura propusă nu este gazată, are miez uniform repartizat, gust acriu-dulciu, natural, bine pronunțat, corespunzător tipului de fructe sau legume; gustul particular al zerului practic lipsește, culoarea este aproape de a fructelor din care băutura este preparată.

În partea de jos a ambalajului se admite un precipitat alb de albumine din zer.

Nota de degustare 4,6...4,8 (max 5).

Indicii calității băuturilor:

fracția masică de substanțe uscate, %	6,5...24,0
aciditatea titrabilă (recalculată în acid malic), %	0,39...0,75
albumină, %	0,31...0,72
zahăr total, %	3,3...23,0

Vitamine, mg/100 g:

vitamina C	1,2...1,9
β-carotin	0,09...1,54

Componența minerală, mg/100 g:

fier	1,3...5,9
potasiu	59...85
calciu	40,3...61,1
sodiu	3,9...87,5
magneziu	2,8...4,5.

Băutura se sterilizează.

Termenul de păstrare – 1 an.