

a 2007 0332

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a sucului din tulpini de sorg zaharat. Procedul, conform invenției, include presarea tulpinilor de sorg mărunțite preventiv, separarea sucului, acidularea acestuia cu acid citric până la pH-ul de 3,9...4,1, încălzirea până la temperatura de 95...98°C cu expunere timp de 2...5 min, răcirea până la temperatura de 15...25°C, după care sucul se tratează consecutiv cu următorii reagenți: bentonită, kieselsol, gelatină și cărbune activat cu menținere în decurs de 20...30 min după introducerea fiecărui reagent, se filtrează și se concentrează.

Revendicări: 4