

а 2007 0332

Изобретение относится к пищевой промышленности, и именно к способу получения сока из стеблей сахарного сорго.

Способ, согласно изобретению, включает прессование предварительно измельченных стеблей сорго, отделение сока, его подкисление лимонной кислотой до рН 3,9...4,1, нагрев до температуры 95...98°C с выдержкой в течение 2...5 мин., охлаждение до температуры 15...25°C, после чего сок обрабатывают последовательно следующими реагентами: бентонит, кизельзоль, желатин и активированный уголь с выдержкой в течение 20...30 мин. после внесения каждого реагента, фильтруют и концентрируют.

П. формулы: 4