

Procedeu de obținere a sucului cupajat de mere și măceș, care include spălarea măceșului, zdrobirea lui, extragerea sucului din măceș cu apă fierbinte, separarea și tratarea sucului extras cu enzime pectolitice, centrifugarea și cupajarea cu suc de mere cu introducerea în cupajul obținut a siropului de zaharoză, **caracterizat prin aceea că** extragerea sucului se efectuează din măceșul deshidratat cu apă distilată la temperatura de 65...70°C, după care masa obținută se tratează cu ultrasunet de frecvență joasă de $(25...40) \cdot 10^3$ Hz și densitatea de $(3,0...5,0) \cdot 10^{-6}$ W/m³, iar după cupajare și înainte de introducerea în cupajul obținut a siropului de zaharoză sucul cupajat se încălzește la temperatura de 50...60°C și se limpește prin filtrare.