

а 2003 0182

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к составу и способу производства консервированных компотов с функциональными свойствами диабетического характера.

Компот содержит следующие компоненты, в мас. %: плоды или ягоды 45...70; сироп из водного экстракта стевии (с массовой долей гликозидов 0,12...0,32%) 30...55.

Способ получения компота включает подготовку плодов или ягод, приготовление сиропа, фасование плодов или ягод в тару, заливку сиропом, укупорку и стерилизацию. Сироп готовят из водного экстракта стевии с массовой долей гликозидов 0,12...0,32%. Перед заливкой в тару сироп кипятят в течение 4...5 мин.

Результатом изобретения является получение продукта с функциональными свойствами диабетического характера, обогащенного аминокислотами, витаминами, полифенолами, минеральными веществами.

П. формулы: 3