

a 2000 0073

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la fabricarea sucurilor de fructe.

Esența invenției constă în aceea că obținerea sucului cupajat de mere și măceș se efectuează prin extragerea sucului cu apă distilată la temperatura de 65...70°C din măceșul deshidratat și tratarea masei obținute cu ultrasunet de frecvență joasă de $(25...40) \cdot 10^3$ Hz și densitatea de $(3,0...5,0) \cdot 10^{-6}$ W/m³. După cupajarea sucului extras din măceș cu sucul de mere cupajul se limpește prin filtrare înainte de introducerea siropului de zaharoză.

Rezultatul invenției constă în extracția deplină a sucului din măceș și obținerea sucului cupajat limpezit.