

а 2000 0073

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к производству фруктовых соков.

Сущность изобретения состоит в том, что получение купажированного яблочно-шиповникового сока осуществляется путем экстракции сока из обезвоженного шиповника дистиллированной водой при температуре 65...70°C и обработки полученной массы ультразвуком низкой частоты $(25...40) \cdot 10^3$ Гц и плотностью $(3,0...5,0) \cdot 10^{-6}$ Вт/м³. После купаживания экстрагированного сока шиповника с яблочным соком перед введением сахарного сиропа купаж осветляется фильтрацией.

Результат изобретения состоит в полной экстракции сока шиповника и получении осветленного купажированного сока.