

а 2021 0029

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к фруктовым, ягодным и овощным соусам.

Соус, согласно изобретению, содержит, в % масс.: пюре из тыквы, моркови, зизифуса, персика или яблока 15,0...55,0, пюре из японской айвы, алычи или сельдерея 0,3...40,0, сахар-песок 16,3... 17,0, поваренную соль 1,4...1,6, специи и приправы 0,1...2,2, измельченный корень хрена или экстракт из корня хрена 4,0...6,0, пектин или без загустителя 0...0,3, воду - остальное.

В качестве специй и приправ используют молотый красный перец, молотый черный перец, душистый перец, чеснок. Соус еще содержит растворимые сухие вещества не менее 18 %, титруемую кислотность в пересчете на яблочную кислоту 0,6...2,0 %, хлориды 1,0...2,0 %, максимальную активную кислотность 4,6.

П. формулы: 3