

s 2018 0026

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedee de obținere a acidifiantului din mere în formă naturală și concentrată.

Procedeul de obținere a acidifiantului din mere, conform invenției, include recepția merelor cu un conținut de substanțe uscate de 10,0...13,9% și aciditatea titrabilă, recalculată în acid malic, de 1,7...3,0%, spălarea, zdrobirea acestora, încălzirea mustuielii obținute până la 45...50°C, tratarea cu enzime pectolitice și amilolitice în decurs de 25...30 min, presarea, deburbarea, limpezirea, filtrarea mustului obținut și tratarea termică la temperatura de 60°C timp de 20 min. În varianta obținerii acidifiantului concentrat după tratarea termică se efectuează concentrarea la temperatura de 50°C și presiunea de 0,95 bar până la un conținut de substanțe hidrosolubile de 55°Brix.

Revendicări: 4