

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам получения натурального и концентрированного подкислителя из яблок.

Способ получения подкислителя из яблок, согласно изобретению, включает прием яблок с содержанием сухих веществ 10,0...13,9% и титруемой кислотностью, в пересчете на яблочную кислоту, 1,7...3,0%, их мойку, дробление, нагревание полученной мезги до 45...50°C, обработку пектолитическими и амилолитическими ферментами в течение 25...30 мин, прессование, отстаивание, осветление, фильтрацию полученного сусла и термическую обработку при температуре 60°C в течение 20 мин. В варианте получения концентрированного подкислителя после термической обработки проводится концентрирование при температуре 50°C и давлении 0,95 бар до содержания водорастворимых веществ 55°Brix.

П. формулы: 4