

A.8.7. Procedeu de obținere al acidifiantului din mere

Autori: Roman Golubi, Eugen Iorga, Bucarciuc Victor, Arnăuț Svetlana, Crucirescu Diana
rudoi.alexandru@mail.ru, +3732 2285431

Invenția se referă la industria alimentară și în special la procedeu de obținere a acidifiantului din mere, în forme nativă și concentrată.

Procedeu, conform invenției, include prelucrarea primară a merelor, zdrobire, încălzire pînă la temperatura de 50°C și tratarea cu enzime pectolitice+amilolitice timp de 1 oră, presare, deburbare, limpezire și filtrare, tratare termică la 60°C timp de 20 min., ambalare și ermetizare, în varianta producerii acidifiantului concentrat după tratarea termică are loc concentrarea pînă la 55°Brix, apoi ambalare și ermetizare, urmate de pastuerizare și răcire.

Rezultatul invenției este un procedeu tehnologic de producere a acidifiantului de mere care permite mărirea randamentului de must stors, prevede regim de tratare termică mai lejer datorită acidității înalte și este accesibil pentru implementare în condiții industriale.

Acidifiantul de mere în formele nativă și concentrată poate fi aplicat în variate produse alimentare ca sursă naturală de aciditate, posedă caracteristici organoleptice bune și valoare nutritivă echilibrată, condiționată de raportul optim dintre acizi organici:glucide:substanțe polifenolice.

