

D 69 BĂUTURĂ RĂCORITOARE ȘI PROCEDEU DE OBȚINERE A ACESTEIA / SOFT DRINK AND THE PRODUCTION METHOD**Autori:** Eleonora Dupouy, Viorica Bulgaru, Lidia Coșciug, Rodica Siminiuc, Liliana Popescu**Brevet:** MD 528

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria alimentară și anume la o băutură răcoritoare și la procedeul de obținere a acesteia. Băutura răcoritoare, conform invenției, conține în % masă: zer de brânză de vaci 60...80, apă 10...20, zahăr 5...13, piure de fructe și/sau legume 3...7, amidon de soriz 0,2...0,4, acid ascorbic 0,005...0,015. Procedeul de obținere a băuturii menționate include amestecarea amidonului de soriz cu apă în raport de 1:30 respectiv, omogenizarea timp de 10...15 min la presiunea de 7,5 Mpa, adăugarea zerului, restului de apă, zahărului și pireului, adăugarea acidului ascorbic până la ajustarea pH-lui la valoarea 3,8...4,2, pasteurizarea la temperatura de 78...82°C timp de 5 minute și răcirea până la 15...20°C

Work description: The invention relates to the industry, namely to a soft drink and the process for its production. The soft drink, according to the invention, contains in mass %: cow cheese whey 60...80, water 10...20, sugar 5...13, fruit and/or vegetable sauce 3...7, sorize starch 0,2...0,4, ascorbic acid 0,005...0,015. The process for producing that drink comprises mixing of sorize starch with water in the ration of 1:30 respectively, stirring for 10...15 minutes at the pressure of 7,5 Mpa, addition of the whey, the rest of water, sugar and sauce, addition of ascorbic acid to the attainment of pH 3,8...4,2, pasteurization at the temperature of 78...82°C for 5 minutes and cooling to 15...20°C

Importanța socio-economică sau tehnică: Zerul este un subprodus lactat obținut la fabricarea brânzeturilor în sectorul industrial, la prelucrarea laptelui. Zerul conține 55% din partea de masă a substanței uscate din lapte, și 36% din valoarea energetică a acestuia. Este un produs bogat în lactoglobuline, proteine serice, săruri minerale, vitamine, însă utilizarea la scară industrială pentru valorificare în produse lactate de consum direct este mai puțin dezvoltată. Utilizarea zerului permite de a produce o băutură lactată cu un conținut redus de grăsime, destinat unui grup larg de consumatori, produs alimentar cu valoare nutritivă și biologică înaltă.