

D 48 PROCEDEU DE OBTINERE A ACIDIFIANTULUI DIN MERE / PROCESS FOR APPLE ACIDIFIER OBTAINING**Autori:** Roman Golubi, Eugen Iorga, Victor Bucarciuc, Svetlana Arnăut, Diana Crucirescu**Brevet:** MD 1286

Descrierea lucrării: Invenția se referă la industria alimentară. Procedeu, include prelucrarea primară a merelor, zdrobire, încălzire până la temperatura de 50°C și tratarea cu enzime pectolitice+amilotice 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 până la 55°Brix, apoi ambalare și ermetizare, urmate de pasteurizare și răcire.

Work description: The invention relates to the food industry, in particular to processes for apple acidifier obtaining in native and concentrated forms. Process apple acidifier obtaining, according to the invention, includes primary apple processing, crushing, heating up to temperature of 50°C and treatment with pectolytic+amylotic enzymes for 1 hour, pressing, deburring, clarifying and filtering, heat treatment at 60°C for 20 min, packing and sealing, in case of concentrated acidifier production it must be evaporated at the 55°Brix concentration, then packaging and sealing, followed by pasteurization and cooling

Importanța socio-economică sau tehnică: Procedeu de obținere al acidifiantului din mere oferă oportunitatea prelucrării partidelor de fructe neconforme realizării în stare proaspătă, sau cele afectate de condițiile climaterice. Acidifiantul respectiv se produce în 2 variante: cu păstrarea compoziției native și în formă concentrată. Este destinat aplicării în variate produse alimentare (sucuri, băuturi, conserve din legume și fructe) ca sursă naturală de aciditate

substituind acidifianții chimici. Valoarea nutritivă este condiționată de raportul optim dintre acizi organici:glucide:substanțe fenolice. Procesul tehnologic prevede regim de pasteurizare lejer (60°C pe durata a 20 min) datorită acidității înalte a merelor timpurii și este accesibil pentru implementare în condiții industriale.