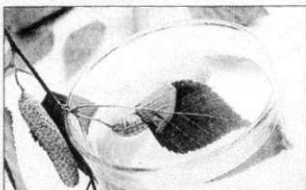


# БЕРЕЗОВЫЙ СОК

с улучшенными вкусовыми и повышенными функциональными свойствами умеют готовить при помощи особого



способа специалисты из Могилевского государственного университета продовольствия И.Развязная и В.Тимофеева (патент Республики Беларусь на изобретение № 15526, МПК (2006.01): A23L2/02; заявитель и патентообладатель: это Учреждение образования). Изобретение относится к производству соков повышенной биологической ценности с применением бактериальных заквасок.

Предложенный способ включает следующие операции: фильтрацию свежего березового сока; внесение в него определенного количества сахара; подогревание полученного купажа до температуры 96-98 °С; последующее его охлаждение до температуры 35-39 °С; внесение в купаж специальной бактериальной закваски; выдерживание полученной смеси при периодическом перемешивании при температуре 35-39 °С до достижения рН не более 3,8; фильтрацию полученного продукта; его фасовку и укупоривание. Перед фасовкой сок подогревают до температуры не менее 85 °С, а после укупоривания пастеризуют при температуре 100 °С. Есть и другие тонкости в получении вкусного напитка.

Подчеркивается, что отсутствие в соке лимонной кислоты (как это часто принято в подобных случаях) и уменьшенное количество сахара позволяют сохранить натуральные свойства продукта. Применение изобретения дает возможность расширить ассортимент выпускаемого отечественной консервной промышленностью березового сока.

Подготовил Анатолий ПРИЩЕПОВ,  
патентовед