

Invenția se referă la industria alimentară, în special la procedee de obținere a băuturilor nealcoolice pe bază de componente naturale, și anume la un procedeu de obținere a băuturii nealcoolice din fructe sau pomușoare cu oțet din vin alb, în calitate de conservant natural.

Procedeul, conform invenției, include spălarea fructelor sau pomușoarelor și plantelor aromatice, mărunțirea fructelor și plantelor aromatice, amestecarea fructelor sau pomușoarelor cu plantele aromatice și zahăr tos, menținerea timp de 5 ore la temperatura de $2...4\pm 1^{\circ}\text{C}$, adăugarea oțetului din vin alb pasteurizat cu o concentrație de 5% și temperatură de $50\pm 1^{\circ}\text{C}$, omogenizarea, menținerea în decurs de 3 zile la temperatura de $2...4\pm 1^{\circ}\text{C}$, separarea părții lichide prin filtrare, amestecarea părții solide cu apă, filtrarea repetată, amestecarea ambelor părți lichide obținute și ambalarea într-un ambalaj steril.

Revendicări: 1

Figuri: 1