

Invenția se referă la industria alimentară, în special la băuturile nealcoolice, și poate fi folosită pentru fabricarea băuturilor cu destinație profilactică.

Compoziția pentru obținerea băuturii nealcoolice fermentate conține must constituit din bază hidrică, plante medicinale (rădăcini de șapte-degete sau rădăcini de floarea-soarelui, sau tuberculi de nap porcesc, sau frunze de șapte-degete și/sau mentă, sau fructe de măceș, sau fructe de păducel și/sau mentă), pomușoare (zmeură, cătină-albă sau răchițele), cereale (ovăz sau orz), zahăr și bacterii acidolactice. Ingredientele compoziției sunt luate în următorul raport, % de masă: bază hidrică 65...70; cereale 3...8; plante medicinale 1...2; pomușoare 8...12; zahăr 3...8 și bacterii acidolactice 1...5.

Procedul de preparare a băuturii nealcoolice fermentate prevede pregătirea mustului constituit din bază hidrică, cereale, pomușoare, plante medicinale, zahăr și maia, fermentarea lui, maturarea, separarea lichidului de precipitat și îmbutelierea. Fermentarea se efectuează timp de 40...48 ore la temperatura de 25...30°C în prezența bacteriilor acidolactice, iar maturarea se efectuează timp de 7...10 zile la temperatura de 2...4°C.

Procedul de preparare a concentratului de băutură nealcoolică fermentată prevede pregătirea mustului constituit din bază hidrică, cereale, pomușoare, zahăr și bacterii acidolactice, fermentarea lui până la pH 3,5...4,0, maturarea, separarea lichidului de precipitat, concentrarea termică în vid până la conținutul substanțelor solide de 65% și îmbutelierea.

Rezultatul constă în obținerea băuturii cu proprietăți profilactice specifice, sporirea conținutului de substanțe biologice active în băutură și în mărirea termenului de păstrare a concentratului.

Revendicări: 8