

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к безалкогольным напиткам, и может быть использовано при производстве напитков профилактического назначения.

Композиция для приготовления безалкогольного напитка брожения содержит сусло, состоящее из водной основы, лекарственных растений (корень сабельника болотного, или корень подсолнечника, или клубни топинамбура, или листья сабельника болотного и/или мяту, или плоды шиповника, или плоды боярышника и/или мяту), ягод (малины, облепихи, или клюквы), зерновых (овса или ячменя), сахара и молочнокислых бактерий. Ингредиенты композиции взяты в следующем соотношении, масс. %: водная основа - 65...70, зерновые - 3...8, лекарственные растения - 1...2, ягоды - 8...12, сахар - 3...8 и молочнокислые бактерии - 1...5.

Способ приготовления безалкогольного напитка брожения предусматривает приготовление сусла, состоящего из водной основы, зерновых, плодов, лекарственных трав, сахара и молочнокислых бактерий, его брожение, выдержку, отделение жидкости от осадка и розлив. Брожение производят в течение 40...48 часов при температуре 25...30°C в присутствии молочнокислых бактерий, а выдержку осуществляют 7...10 дней при температуре 2...4°C.

Способ получения концентрата безалкогольного напитка брожения предусматривает приготовление сусла, состоящего из водной основы, зерновых, плодов, сахара и молочнокислых бактерий, его брожение до pH 3,5...4,0, выдержку, отделение жидкости от осадка, термоконцентрирование под вакуумом до содержания сухих веществ не менее 65% и розлив.

Результат состоит в получении напитка со специфическими профилактическими свойствами, повышении содержания биологически активных веществ в напитке и в увеличении срока хранения концентрата.

П. формулы: 8