

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

Композиция профилактического напитка брожения содержит сусло, состоящее из водной основы, растительного компонента и сахара. В качестве растительного компонента используют зерновые (овес), лекарственные растения (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) и ягоды (малину, облепиху или клюкву). Ингредиенты композиции используют в следующем соотношении, масс. %: водная основа - 65...70, зерновые - 3...8, лекарственные растения - 1...2, ягоды - 8...12, сахар - 3...8.

Способ приготовления напитка предусматривает экстракцию биологически активных компонентов из сырья, приготовление сусла, его брожение, выдержку, отделение жидкости от осадка и разлива, причем экстракцию проводят одновременно с брожением. Для брожения используют молочнокислые бактерии. Брожение сусла проводят 40...48 часов при температуре 25...30°C, выдержку осуществляют 7...10 дней при температуре 20...22°C.

Способ приготовления концентрата включает ферментный гидролиз сырья, экстракцию, введение консерванта, термokonцентрирование под вакуумом. Ферментный гидролиз сырья, экстракцию и введение консерванта осуществляют совместно при брожении молочнокислыми бактериями. Консервантом служит молочная кислота, а термokonцентрирование под вакуумом проводят до содержания сухих веществ в продукте не менее 65%.

Результат состоит в придании напитку специфических профилактических свойств, в повышении содержания биологически активных веществ в напитке, в увеличении срока хранения концентрата, а также в упрощении технологического процесса и в снижении энергозатрат на его производство.

П. формулы: 9