

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к составу и способу производства нектара с функциональными свойствами диабетического характера.

Нектар содержит следующие компоненты, в мас. %: пюре фруктовое 45...55; сироп из водного экстракта стевии с массовой долей гликозидов 0,07...0,18% 45...55. Для изготовления нектара используют пюре в следующем соотношении: айва-персики 60:40 или яблоки-айва 70:30, или яблоки-слива 60:40.

Способ получения нектара включает приготовление пюре, приготовление сиропа, смешивание пюре с сиропом, нагрев при постоянном перемешивании, розлив в тару, укупорку и стерилизацию. Сироп, с массовой долей гликозидов 0,07...0,18%, готовят из водного экстракта стевии, кипятят 3...5 мин и фильтруют.

Результат изобретения состоит в получении продукта, обогащенного аминокислотами, витаминами, полифенолами, минеральными элементами с функциональными свойствами диабетического характера.

П. формулы: 3