

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к биологически активному продукту на базе красного вина и к способу его получения.

Продукт, согласно изобретению, содержит сухие вещества красного вина и полисахариды в соотношении (1,6...2,0):1 соответственно, при этом содержание биологически активного компонента сухих веществ винограда - ресвератрола составляет 0,13...0,25 г/кг.

Способ, согласно изобретению, включает получение красного вина, которое предусматривает дробление и гребнеотделение винограда, термообработку мезги при температуре 70...80°C в течение 0,5...1 часа, брожение на мезге при температуре 32...34°C в течение 5...8 дней, отделение вина путем слива самотека и прессования мезги, очистку и сульфитирование вина, после чего следует концентрирование полученного вина при контролируемом содержании диоксида серы не менее 10 мг/дм³ до содержания сухих веществ 400...450 г/дм³, смешивание концентрированного вина с полисахаридами из расчета на 100 массовых частей исходного вина (4...8) массовых частей полисахаридов и сушку сублимацией, распылением или в псевдооживленном слое. Вместе с тем, в качестве полисахаридов используются крахмал модифицированный набухающий и пищевые волокна яблок и/или сахарной свеклы, и/или пектин в соотношении крахмала к пищевым волокнам (0,1...0,5):1. Результат состоит в получении продукта с высоким содержанием биологически активных веществ.

П. формулы: 7