



(51) МПК

A23L 1/212 (2006.01)*A23L 1/29* (2006.01)*A23L 1/39* (2006.01)*A23L 3/00* (2006.01)

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

(21)(22) Заявка: 2012111353/13, 23.03.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 23.03.2012

(43) Дата публикации заявки: 27.09.2013 Бюл. № 27

Адрес для переписки:

393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул.
Интернациональная, 101, ФГБОУ ВПО
"Мичуринский государственный аграрный
университет"

(71) Заявитель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
"Мичуринский государственный аграрный
университет" (RU)

(72) Автор(ы):

Винницкая Вера Федоровна (RU),
Попова Елена Ивановна (RU),
Блинникова Ольга Михайловна (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕФРУКТОВЫХ СОУСОВ С КАЛИНОЙ "КАЛИСТО"**(57) Формула изобретения**

Способ производства ягодно-овощных соусов с калиной, характеризующийся тем, что морковь и тыкву сортируют, моют, режут тыкву, удаляют семена, морковь обрабатывают паром под давлением, затем отделяют кожицу сбросом давления, удаляют кожицу, доочищают вручную, дробят, шпарят острым паром, протирают на пюре до размера частиц 0,8 мм, плоды томата и калины моют, протирают на пюре или сок с мякотью, смешивают компоненты в зависимости от получаемого соуса, добавляют соль, сахар, специи, лимонную кислоту, подогревают до температуры 85°C, фасуют в потребительскую тару и стерилизуют при температуре 105-110°C, при следующем содержании компонентов, кг на выработку 1000 кг ягодно-овощных соусов, для соуса из калины и моркови: морковь - 724,0, калина - 200,0 кг, соль - 12,0, сахар - 60,0, специи - 2,0, лимонная кислота - 2,0; для соуса из калины и тыквы: тыква - 731,0 кг, калина - 200,0 кг, соль - 15,0, сахар - 50,0, специи - 2,0, лимонная кислота - 2,0; для соуса из томатов и калины: томаты - 836,0 кг, калина - 100,0 кг, соль - 12,0, сахар - 50,0, специи - 2,0, лимонная кислота - 2,0.