

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012148332/13, 13.11.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 13.11.2012

(43) Дата публикации заявки: 20.05.2014 Бюл. № 14

Адрес для переписки:

368300, Республика Дагестан, г. Каспийск, ул.
Ленина, 24, кв.137, М.Э. Ахмедову

(71) Заявитель(и):

Ахмедов Магомед Эминович (RU)

(72) Автор(ы):

Ахмедов Магомед Эминович (RU),
Демирова Амият Фейзудиновна (RU),
Ахмедова Милена Магомедовна (RU)(54) **СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ КОМПОТА ИЗ ЧЕРЕШНИ**

(57) Формула изобретения

Способ консервирования компота из черешни, характеризующийся тем, что плоды после расфасовки в банки подвергают нагреву в течение 120 с посредством циклической подачи насыщенного водяного пара температурой 105-110°C в банки, продолжительность циклов подачи пара и его выдержки составляет 10 с и 10 с соответственно, при этом в течение всего процесса подачи пара наружную поверхность банок обдувают воздухом, нагретым до температуры 130-140°C и скоростью 5-6 м/с, после чего банки заливают сиропом температурой 95-97°C, герметизируют, устанавливают в носитель, обеспечивающий герметичность, далее осуществляют нагрев банок последовательно ступенчатым душеванием водой температурой 85°C в течение 10 мин и 100°C в течение 35 мин с последующим охлаждением орошением водой температурой 80°C в течение 6 мин, 60°C в течение 6 мин и 40°C в течение 8 мин.