



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

**(12) ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**

(21)(22) Заявка: 2012148334/13, 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 ГРУШ И АЙВЫ****(57) Формула изобретения**

Способ консервирования компота из груш и айвы, 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 тушеванием водой температурой 85°C в течение 10 мин и 100°C в течение 45 мин с последующим охлаждением орошением водой температурой 80°C в течение 8 мин, 60°C в течение 8 мин и 40°C в течение 8 мин.

A  
4  
3  
3  
3  
4  
8  
4  
1  
2  
1  
0  
2  
RURU  
2  
0  
1  
2  
1  
4  
8  
3  
3  
4  
A