

Спосіб виробництва рідкого цукру, що включає етап отримання цукрового розчину з води для змочування і цукровмісного природного соку, регулювання рівня рН згаданого цукрового розчину в межах 1,0-2,0 з отриманням інвертованого соку, фільтрування та знебарвлення згаданого інвертованого соку з отриманням цукрового сиропу; демінералізацію цукрового сиропу, випарювання демінералізованого цукрового сиропу і охолодження цукрового сиропу з отриманням рідкого цукру.