



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95957** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23F 5/26** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

|   |   |
|---|---|
| <p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 08679</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>31.07.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.01.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.01.2015, Бюл.№ 1</b></p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/><b>Максименко Георгій Іванович (UA),<br/>Черевко Олександр Іванович (UA),<br/>М'ячиков Олександр Васильович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и):<br/><b>Максименко Георгій Іванович,<br/>пр. Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків,<br/>61202 (UA),<br/>Черевко Олександр Іванович,<br/>вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024<br/>(UA),<br/>М'ячиков Олександр Васильович,<br/>вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</b></p> |
|---|---|

## (54) КАВОВИЙ НАПІЙ ШВИДКОРОЗЧИННИЙ

### (57) Реферат:

Кавовий напій швидкорозчинний, який виготовлено з відходів кавоваріння містить цукор та густий водний екстракт. На одну вагову частку густого екстракту припадає три вагових частини цукру.

UA 95957 U



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана при виробництві швидкорозчинних напоїв.

Загальновідомо, що при виготовленні кавового напою в побутових кавоварках залишається велика кількість відходів, які не використовуються харчовою промисловістю.

5 В основу корисної моделі поставлена задача створити швидкорозчинну каву з відходів кавоваріння, в якій кількість сухих екстрактивних речовин забезпечує смакові показники і економічну доцільність.

10 Поставлена задача вирішується за рахунок встановлення збалансованого співвідношення між компонентами, які забезпечують смакові показники і економічну доцільність розроблюваного продукту.

Відомий спосіб (1) виробництва сухого швидкорозчинного бальзаму. Особливість бальзаму в тому, що він створюється незалежно від кількості трав для екстрагування водою. Отримується густий водний екстракт з вологістю 30-35 %, який зберігає практично всі біологічно активні речовини трав.

15 До недоліків бальзаму сухого розчинного слід віднести те, що для формування бальзаму використовується велика кількість цукру. На одну вагову частину густого екстракту приходиться вісім частин цукру.

Відомий спосіб (2) переробки кавового шламу, ціль якого збільшити вихід розчинних водою екстрактивних речовин.

20 Кінцевим продуктом цього способу є дрібнодисперсний порошок з вологістю 5-8 %.

Такий продукт можна використовувати для виготовлення швидкорозчинних напоїв. До недоліків такого способу слід віднести значну втрату аромату в процесі зневоднення струмом гарячого повітря. Також, при зниженні вологості нижче 10 % втрачаються і інші біологічно активні речовини, які енергетично зв'язані з молекулами води.

25 Виробництво швидкорозчинної кави з відходів кавоваріння представляється наступним чином.

Відважують відходи кавоваріння, в яких вологість звичайно досягає 75 %, стільки, щоб кількість сухих речовин досягла 1 кг. До відходів додають 5 літрів питної води. Суміш ретельно перемішують та кип'ятять протягом 10-15 хв. в закритій посуді.

30 Після охолодження отриманий екстракт фільтрують і залишають відстоюватись протягом 1-1,5 год. Відстояний екстракт відділяють від густого осаду та упарюють. Упарювання проводять в ємності закритою бавовняною тканиною. Кінцевим продуктом упарювання є густий екстракт 130-140 мл. Отриманий екстракт змішують з 300 г цукру і доводять вологість суміші до 10 %. Співвідношення між кількістю цукру і густого екстракту складає 3:1.

35 Упарювання водних екстрактів відноситься до енергозатратних технологій. Незважаючи на це, процес виробництва кавового напою суб'єктивно вигідний. Так, наприклад, для виготовлення кавового напою з вище приведеного опису основні затрати будуть віднесені на упарювання 5 л води. Звичайно для упарювання 1 л води енергозатрати складають 2 кВт. При сучасних розрахунках 1 грн. 10 коп. за 1 кВт. Ці затрати складають 10-11 грн. В результаті проведеної роботи отримується 430-440 г готового продукту. На склянку (200 мл) води вноситься 2 чайних ложки розчинної кави (16 г).

Таким чином, при використанні всієї кількості продукту можна виготовити мінімум 20 склянок кавового напою. При орієнтованій ціні, навіть 2 грн. за склянку напою прибуток складатиме понад 30 грн.

45 Реалізація корисної моделі дозволяє отримати високоякісний продукт харчування, а також, з точки зору економіки - додатковий прибуток від використання зерен кави та продуктів його переробки.

Джерела інформації:

1. Пат. UA 49030 від 12.04.2010 р. бюл. № 7

50 2. А.С. SU 1055460 від 23.11.1983 бюл. № 43

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

55 Кавовий напій швидкорозчинний, який виготовлено з відходів кавоваріння містить цукор та густий водний екстракт, який **відрізняється** тим, що для отримання рентабельного високоякісного за смаковими показниками напою на одну вагову частку густого екстракту припадає три вагових частини цукру.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601