



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99553** (13) **U**
(51) МПК
A23F 3/30 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 14068</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.12.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2015, Бюл.№ 11</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), М'ячиков Олександр Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр. Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), М'ячиков Олександр Васильович, вул. Народна, 14, м. Харків, 61009 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЧАЮ ШВИДКОРОЗЧИННОГО

(57) Реферат:

Спосіб виробництва швидкорозчинного чаю включає змішування цукру і екстракту чаю. При цьому спочатку виготовляють сконцентрований екстракт з заданими параметрами вологості і кількості екстрактивних речовин, а потім додають до нього необхідну кількість цукру.

UA 99553 U

Корисна модель належить до чайної промисловості і може бути використана при виробництві концентратів з додаванням цукру.

Розчинний чай, як і кава, виготовляється у вигляді дрібнодисперсного порошку. Відповідно і вживання такого чаю не відрізняється від вживання розчинної кави. Продукт є дорогим, оскільки потребує великих енергозатрат і складного обладнання.

Існує і інша форма розчинного чаю, яка являє собою суміш цукру і екстрактивних речовин чаю (1). Продукт стає дешевшим за рахунок включення цукру. Співвідношення між кількістю цукру і екстрактивних речовин чаю досягає 1:1. Основним компонентом, відносно якого регулюється виробничий процес, є цукор. До нього шляхом розпилення додаються екстрактивні речовини чаю. Технологічний процес складний і залишається дорогим, для виконання потребує спеціального устаткування. Наприклад, беруть 150 кг цукру, який за допомогою потоку підігрітого повітря перемішують і в той же час додають концентрат екстрактивних речовин. До недоліків слід віднести те, що при подачі розігрітого повітря можуть з'явитись зони утворення карамельного цукру. З іншого боку, необхідно постійно слідкувати, щоб не передати зайвий екстракт, що може визвати злипання часток цукру.

Задача корисної моделі - створити спосіб виробництва чаю швидкорозчинного, в якому відсутні недоліки існуючих виробничих процесів - енергозатратність, складність обладнання, зберігання якості кінцевого продукту.

Поставлена задача вирішується за рахунок зміни акценту в процесі виробництва з цукру до екстрактивних речовин чаю. Відповідно до цього способі спочатку готується екстракт з контрольованим складом екстрактивних речовин чаю, а потім до нього додається цукор. Такий підхід дозволяє отримувати контрольований склад кінцевого продукту.

Спосіб виконується наступним чином. Береться 240 г чаю чорного байхового, що еквівалентно 120 пакетикам чаю, і 2400 мл питної води. Суміш кип'ятять протягом 5-6 хв. Отриманий екстракт фільтрують в ємність з нержавіючої харчової сталі. При упарюванні ємність закривають тканиною для збереження органічного і мінерального складу екстракту. Упарювання закінчується при досягненні екстрактом об'єму 120 мл. Таким чином вихідний екстракт упарюється у 20 разів з вмістом екстрактивних речовин 25-30%. Якщо цей сконцентрований екстракт перемішати ретельно з 1 кг цукру, висушити до заданої вологості і подрібнити, то концентрація екстрактивних речовин в 9 г суміші відповідає кількості екстрактивних речовин, які виділяються в склянку з окропом з пакетика вагою 2 г.

Спосіб отримання розчинного чаю включає спочатку виготовлення екстракту шляхом випарювання до визначених параметрів вологості і вмісту екстрактивних речовин. Для цього спочатку відважують певну кількість чаю, з якої заздалегідь знають, яку кількість склянок чаю можна виготовити з розрахунку 2 г чаю на склянку води. Потім додають води в вибраному співвідношенні, наприклад, 1:10. Суміш кип'ятять, фільтрують та упарюють. Рівень упарювання визначається кількістю цукру, який потрібно додавати на склянку чаю. Якщо на склянку чаю закладається 8 г цукру, то упарювати екстракт необхідно в 20 разів. При такому рівні упарювання вологість суміші сконцентрованого екстракту і цукру досягає 11-12%. Суміш з такою вологістю легко перемішується і потребує незначних затрат при висушуванні.

Джерело інформації:

1. Пат. SU 1316634 від 15.06.1987 р. бюл. № 22.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва швидкорозчинного чаю, що включає змішування цукру і екстракту чаю, який **відрізняється** тим, що для спрощення процесу виробництва швидкорозчинного чаю спочатку виготовляють сконцентрований екстракт з заданими параметрами вологості і кількості екстрактивних речовин, а потім додають до нього необхідну кількість цукру.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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

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