



УКРАЇНА

(19) UA (11) 5421 (13) U

(51) 7 A23F3/34, A23L1/01

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС**  
**ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ КОНЦЕНТРОВАНОГО НАПОЮ З ЯГІД ШИПШИНИ**

1

2

(21) 20040504002

(22) 25.05.2004

(24) 15.03.2005

(46) 15.03.2005, Бюл. № 3, 2005 р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Єфремов Юрій Іванович, Михайлов Валерій Михайлович, Наріжний Олексій Олександрович

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) 1. Спосіб приготування концентрованого напою з ягід шипшини, що передбачає підготовку ягід з подальшою тепловою обробкою, концентру-

ванням і відділенням рідинної фракції від твердої, який відрізняється тим, що ягоди шипшини піддають гідротермічній обробці при температурі 75...80°C протягом 2...3 хвилин з подальшим центрифугуванням і концентруванням у апараті ультра- і мікрофільтрації у тангенціальному потоці до одержання у розчині вмісту сухих речовин 5...6%.

2. Спосіб за п.1, який відрізняється тим, що компоненти беруть у наступному співвідношенні:

ягоди шипшини	10%
вода	90%

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема громадського харчування і може використовуватися на підприємствах харчування і в побуті для приготування збагачених концентрованих напоїв з шипшини, з використанням концентрування рідини у апараті для мікро і ультрафільтрації в тангенціальному потоці.

Використання процесу концентрування методом ультра і мікрофільтрації дозволяє проводити процес у два етапи. На першому одержують відвар на основі ягід шипшини, а на другому концентрують, що дозволяє зберегти харчовий і біологічний потенціал ягід шипшини, скоротити тривалість процесу, значно підвищити якість напоїв. Процес одержання відвару проходить при температурі 75-80°C у плинні 2-3хв., а процес концентрування проводять при температурі 18-20°C, що дозволяє отримати концентрований напій з шипшини.

По традиційному способу [1], що є прототипом корисної моделі, промиті холодною водою плоди шипшини заливають окропом, варять у закритій супіш при слабкому кипінні 5-10хв. і додають цукор. Потім залишають для настоювання на 20-24 години. Після цього відвар проціджують. Недоліком способу прототипу є вплив високих температур 100°C і тривалість процесу настоювання 22-24 години, що приводить до значних втрат біологічно активних речовин.

В основу корисної моделі поставлене завдання одержання концентрованого напою на основі ягід шипшини підвищеної біологічної цінності, у якому на попередній стадії підготовлені ягоди шипшини піддають теплової обробці води при температурі 75-80°C у плинні 2-3хв. у співвідношення 1:10 і центрифугуванню з метою відділення розчину від мезги, а на другий проводять концентрування рідинного розчину в апараті для ультра і мікро фільтрації, що дозволяє одержати концентрований напій з високим вмістом біологічно активних речовин

Поставлене завдання вирішується тим, що підготовлені ягоди шипшини піддають гідротермічній обробці при температурі 75-80°C у плинні 2-3хв. з подальшим центрифугуванням з метою розділення твердої фази від рідини та концентрування отриманого розчину у апараті мікро і ультрафільтрації в тангенціальному потоці до вмісту у розчині сухих речовин 5-6%. При цьому компоненти беруть у наступному співвідношенні: ягоди шипшини - 10%; вода -90%.

Спосіб здійснюється таким чином: ягоди шипшини піддають інспекції, при цьому видаляють екземпляри, що підгнили і стемніли, видаляють обидва кінці плоду і розрізають навпіл і ретельно промивають проточною водою, а потім підготовлені ягоди шипшини піддають гідротермічній обробці при температурі 75-80°C протягом 2-3 хвилин з

(19) UA (11) 5421 (13) U

наступним центрифугуванням, при якому віддаляють мезгу і рідинний розчин. Отриманий рідинний розчин концентрують в апараті ультра і мікрофільтрації до змісту сухих речовин 5-6%.

Спосіб приготування концентрованого настою з ягід шипшини має наступні переваги;

- Інтенсифікація технологічного процесу, за рахунок створення процесу у два етапи;

- Підвищення якості концентрованого продукту за рахунок скорочення теплового впливу і режимів його проведення;

- Зниження енерговитрат, що визначаються проведенням останнього етапу процесу концентрування у апараті для ультра і мікрофільтрації.

Література

1. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания /Укр НИИТОП, Институт питания АМН СССР. - К: Техника, 1989. С.306, Рецептура №662.