



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104780** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 02978</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2016, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юріївна (UA), Стоєв Сергій Степанович (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Лосєва Світлана Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	---

(54) СКЛАД СОКОВОГО НАПОЮ НАТУРАЛЬНОГО ЯБЛУЧНО-ЖУРАВЛИННОГО

(57) Реферат:

Склад сокового напою натурального яблучно-журавлинного містить плодово-ягідне пюре, цукровий сироп. Як плодово-ягідне пюре використовують заморожене дрібнодисперсне кріопюре із яблук в кількості 15-20 %, заморожене дрібнодисперсне кріопюре із журавлини в кількості 10-15 %, додатково вносять сік натуральний концентрований яблучний в кількості 4-4,5 %, екстракт гібіскусу в кількості 3-3,5 %, зменшують кількість цукрового сиропу до 10-15 % та вода - решта.

UA 104780 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва плодкових і ягідних сокових напоїв, та може використовуватись на підприємствах готельно-ресторанного комплексу, повсякденному і профілактичному харчуванні людей.

5 Відомий спосіб виробництва купажованих плодкових і ягідних соків, отриманий шляхом тонкого подрібнення плодів і ягід з додаванням цукрового сиропу та пастеризації, що містить у своєму складі плодово-ягідне пюре і цукровий сироп [1, С. 41].

Недоліком таких напоїв є низька біологічна цінність та невисокі органолептичні показники.

Найближчим аналогом до корисної моделі є склад яблучно-журавлиного соку з м'якоттю, який містить стерилізоване яблучне і журавлине пюре, цукровий сироп [1, С. 43].

10 Недоліком найближчого аналога є те, що в його складі основним компонентом є стерилізоване плодово-ягідне пюре, яке внаслідок термічної обробки і жорстких режимів переробки сировини втрачає велику кількість вітамінів, барвних та інших біологічно активних речовин (БАР) і має невисокі органолептичні показники якості.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення складу сокового напою підвищеної якості та біологічної цінності шляхом використання заморожених дрібнодисперсних натуральних пюре (кріопюре), натурального концентрованого соку та екстракту гібіскусу, що забезпечить підвищення біологічної цінності та поліпшення органолептичних показників якості напою.

20 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому складі напою, що містить плодово-ягідне пюре (яблучне, журавлине) і цукровий сироп, як плодово-ягідне пюре використовують заморожене кріопюре із яблук і ягід журавлини, та додають сік яблучний натуральний концентрований і екстракт гібіскусу.

25 Відміна даного складу полягає в тому, що для виробництва сокового напою використовують заморожені дрібнодисперсні натуральні плодово-ягідні пюре із яблук у кількості 15-20 % та журавлини 10-15 %. Пюре виготовлені за спеціальною кріотехнологією і відрізняються високим вмістом низькомолекулярних біологічно активних та екстрактивних барвних речовин, мають більш високу розчинність у воді, дисперсність та розміри частинок в 10 разів менші, чим аналогічні традиційні продукти з плодів та ягід. Для покращення органолептичних властивостей і підвищення біологічної цінності напою до рецептури додають натуральний яблучний концентрований сік у кількості 4,0-4,5 %, водний екстракт квітів суданської рози (гібіскусу) у

30 кількості 3,0-3,5 %, та зменшують кількість цукрового сиропу до 10-15 %, решта - вода підготовлена.

В загальному вигляді процес отримання сокового напою складається з наступних технологічних операцій: приймання сировини, підготовка сировини, отримання плодово-ягідного кріопюре, отримання екстракту гібіскусу та концентрованого яблучного соку, змішування всіх

35 компонентів та додавання сиропу, гомогенізація, деаерація, короткочасна пастеризація, розлив, закупорювання.

Приклади складу натурального яблучно-журавлиного напою, у %:

заморожене дрібнодисперсне кріопюре із яблук	15,0-20,0
заморожене дрібнодисперсне кріопюре із журавлини	10,0-15,0
цукровий сироп 35 %	10,0-15,0
сік яблучний натуральний концентрований	4,0-4,5
екстракт гібіскусу	3,0-3,5
вода підготовлена	решта.

40 Встановлено, що саме таке співвідношення та кількісні інтервали рецептурних компонентів є оптимальними, що забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками та має низьку собівартість. Відхилення від зазначених інтервалів знижує якісні показники готового продукту - смак, аромат, колір або значно підвищує собівартість продукту. Готові сокові напої з вищезазначеною рецептурою мають стабільну структуру, насичений яскраво-червоний колір та не розшаровуються.

45 Технічним результатом, що досягається в заявленій корисній моделі, є отримання натурального функціонального харчового продукту підвищеної біологічної цінності без синтетичних ароматизаторів, барвників та консервантів. Сокові напої містять значну кількість натурального пектину, флавоноїдів, антоціанів, катехинів, органічних кислот, мінеральних речовин. Готовий продукт має приємний, гармонійний, добре виражений аромат, смак та яскравий колір. Збалансований вітамінний склад готового продукту дає можливість

50 використовувати його в повсякденному, профілактичному харчуванні людей та розширити асортимент сокових напоїв.

Джерела інформації:

1. Справочник по производству консервов: IV том. / В.И. Рогачев и др. - М.: Пищевая промышленность, 1974 - С. 41-43.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Склад сокового напою натурального яблучно-журавлинного, що містить плодово-ягідне пюре, цукровий сироп, який **відрізняється** тим, що як плодово-ягідне пюре використовують заморожене дрібнодисперсне кріопюре із яблук в кількості 15-20 %, заморожене дрібнодисперсне кріопюре із журавлини в кількості 10-15 %, додатково вносять сік натуральний концентрований яблучний в кількості 4-4,5 %, екстракт гібіскусу в кількості 3-3,5 %, зменшують кількість цукрового сиропу до 10-15 % та вода - решта.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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