



УКРАЇНА

(19) UA (11) 67461 (13) U
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СІК ЖУРАВЛИННО-ГРАНАТОВИЙ З ЦУКРОМ

1

2

(21) u201108378

(22) 04.07.2011

(24) 27.02.2012

(46) 27.02.2012, Бюл.№ 4, 2012 р.

(72) СНЕГІРЬОВА ІРИНА ПЕТРІВНА, ДРОЗДОВ
ОЛЕКСАНДР ІЛЛІЧ

(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Сік журавлинно-гранатовий з цукром функціо-

нального призначення, що містить журавлинний сік та цукровий сироп, який **відрізняється** тим, що до його складу входить гранатовий сік, при співвідношенні вказаних компонентів, кг/1 т готового продукту:

журавлинний сік	390-460
гранатовий сік	260-200
цукровий сироп	решта.

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва безалкогольних напоїв функціонального призначення і може бути застосована як оздоровчо-профілактичне харчування.

Відомий журавлинний сік (див. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Консервы фруктовые. Часть 1. 1992, с. 136). До його складу включені журавлинний сік та цукровий сироп.

Даний продукт вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- журавлинний сік;
- цукровий сироп.

Але, відомий сік збіднений на кількість мікроелементів.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад соку журавлинно-гранатового з цукром функціонального призначення, в якому шляхом введення гранатового соку забезпечити поповнення мікроелементами та покращення органолептичних властивостей.

Поставлена задача вирішена в соці журавлинно-гранатовому з цукром функціонального призначення, який містить журавлинний сік та цукровий сироп, що, згідно з корисною моделлю, він додатково містить гранатовий сік за наступним співвідношенням компонентів, кг на 1 т готової продукції:

журавлинний сік	390-460
гранатовий сік	260-200
цукровий сироп	решта.

Приготування журавлинно-гранатового соку з цукром функціонального призначення.

Журавлинний та гранатовий сік отримують за традиційною технологією. Напівфабрикати змішують за рецептурою і додають цукровий сироп. Перемішують в резервуарі з механічною мішалкою.

Отриманий таким чином цільовий продукт являє собою натуральний сік з цукровим сиропом.

Приклад 1

Приготували сік журавлинно-гранатовий з цукром функціонального призначення, як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні:

На 1 тонну соку:	
журавлинний сік	390 кг
гранатовий сік	260 кг
цукровий сироп	350 кг.

Приклад 2

Приготували сік журавлинно-гранатовий з цукром функціонального призначення, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

На 1 тонну соку:	
журавлинний сік	460 кг
гранатовий сік	200 кг
цукровий сироп	350 кг.

Запропонований сік завдяки ягідному соку містить вітаміни, амінокислоти, вуглеводи та мікроелементи, вміст яких підвищений за рахунок гранатового соку. Завдяки цьому, вміст мікроелементів вищий, ніж у вихідному соку. Заявлений сік дозволяє розширити асортимент безалкогольних напоїв функціонального призначення.

(19) UA (11) 67461 (13) U

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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