



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 144540

(13) U

(51) МПК

A23F 5/10 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: **u 2020 02237**

(22) Дата подання заявки: **06.04.2020**

(24) Дата, з якої є чинними  
права інтелектуальної  
власності: **13.10.2020**

(46) Публікація відомостей  
про державну  
реєстрацію: **12.10.2020, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

**Вікуль Світлана Іванівна (UA),  
Кулава Олена Георгіївна (UA),  
Дикий Павло Дмитрович (UA),  
Воєвудська Юлія Зорянівна (UA)**

(73) Володілець (володільці):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВОВОГО НАПОЮ**

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування кавового напою на основі кави меленої виду Arabica India Plantation, кави меленої виду Robusta India Plantation.

UA 144540 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до способів приготування нових блендів кави, що мають оздоровчу дію.

Відомий кавовий напій, що містить у своєму складі монокомпонент:

Arabica India Plantation-100 % (<http://zharimcoffee.com/arabika/>)

5 Дана композиція вибрана найближчий аналог.

Дана композиція і корисна модель, що заявляється, мають спільний компонент:

кава мелена виду Arabica India Plantation

Відома композиція має наступні недоліки:

1. низькі органолептичні показники;
- 10 2. підвищена кислотність;
3. відсутність кремової пінки.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування кавового напою з високими органолептичними показниками та біологічною активністю.

15 Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування кавового напою, що містить каву мелену виду Arabica India Plantation, згідно з корисною моделлю, додатково містить каву мелену виду Robusta India Plantation за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation	65-75
кава мелена виду Robusta India Plantation	25-35.

20 В розробленому бленді за основу взята кава мелена виду Arabica India Plantation, яка за смаковими характеристиками має ніжний приємний смак з тонким кавовим ароматом, тому її використання забезпечує найкращі органолептичні характеристики готового продукту.

Вид кави Robusta містить більше дубильних речовин, тому її смак більш гіркий, ніж у кави виду Arabica. Основою дубильних речовин кави є хлорогенова кислота, яка надає каві в'язкий, слабо-кислий смак, жорсткий міцний присмак.

25 Гіркоту та аромат в каві надає алкалоїд - тригонелін. В каві виду Arabica його 1,0-1,2 %, а в каві виду Robusta його трохи менше 0,6-0,74 %. При обробці кавових зерен тригонелін легко перетворюється в нікотинову кислоту (вітамін PP).

Аромат кави, окрім тригонеліну та продуктів меланоїдиноутворення і розпаду хлорогенової кислоти, надають фурфурол і фурфуроловий спирт, які утворюються з полісахаридів кавового зерна.

30 Також Arabica відрізняється від Robusta і вмістом кофеїну: в Arabica кофеїну від 1 до 2 %, а в Robusta - від 2 до 4 %. Крім цього, Arabica містить велику кількість ароматичних масел - від 15 до 18 % (в Robusta цей показник значно нижче, він дорівнює 7-10 %). У процесі приготування дані ароматичні речовини і самі масла вивільнюються і таким чином надають готовому напою оригінальний смак і аромат.

Тому, без сумнівів, кава має стати один одним із незамінних інгредієнтів біологічно активних напоїв. Також, є очевидним розширення асортименту кавових напоїв, які дозволять отримати готовий напій з підвищеною біологічною активністю.

40 Напій на основі бленду готують у наступному порядку: каву масою 10 г розміщують у фарфорову або скляну склянку, заливають 200 см<sup>3</sup> гарячої води і доводять до кипіння при постійному перемішуванні. Потім посуду закривають кришкою, знімають з вогню та відстоюють 3-4 хвилини.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation	65-75
кава мелена виду Robusta India Plantation	25-35.

Приклади приготування кавових напоїв.

45 Приклад 1. Приготували кавовий напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation	65
кава мелена виду Robusta India Plantation	35.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого бленду, що характеризувалися високими результатами. Визначили біологічну активність даного бленду. Дані наведені в таблиці та графіку.

5 Приклад 2. Приготували кавовий напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation 70  
кава мелена виду Robusta India Plantation 30.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого бленду, що характеризувалися високими результатами. Визначили біологічну активність даного бленду. Дані наведені в таблиці та графіку.

10 Приклад 3. Приготували кавовий напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation 75  
кава мелена виду Robusta India Plantation 25.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого бленду, що характеризувалися високими результатами. Визначили біологічну активність даного бленду. Дані наведені в таблиці та графіку.

Таблиця

Органолептичні показники напоїв на основі кави меленої видів Arabica та Robusta, одержаних за прикладами № 1-3

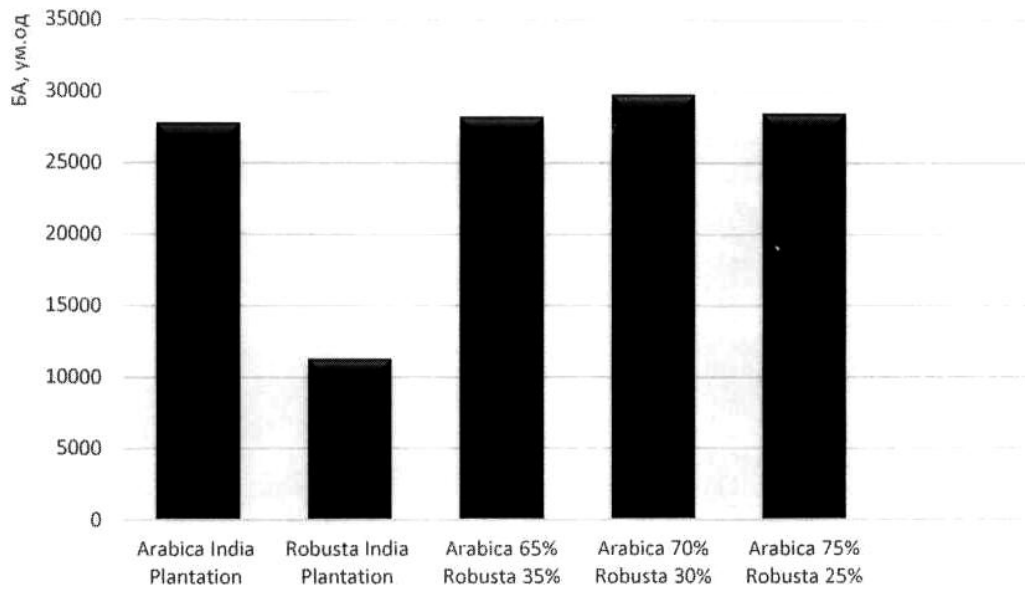
Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Зовнішній вигляд	Коричневий, однорідний по інтенсивності	Коричневий, однорідний по інтенсивності	Коричневий, однорідний по інтенсивності
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Коричневий	Коричневий	Коричневий
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Насичений кавовий смак, з гіркуватим присмаком, без сторонніх смаків	Гіркий, з кислуватим присмаком, властивий даному продукту, без стороннього присмаку	Гіркий, властивий продукту, без сторонніх присмаків
Оцінка в балах	4	5	
Запах	Яскраво виражений кавовий, трішки гіркуватий, без стороннього запаху	Яскраво виражений кавовий, трішки гіркуватий, без стороннього запаху	Яскраво виражений кавовий, трішки гіркуватий, без стороннього запаху
Оцінка в балах	5	5	5
Загальна оцінка	19	20	18

15

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Композиція інгредієнтів для приготування кавового напою на основі кави меленої виду Arabica India Plantation, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить каву мелену виду Robusta India Plantation за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кава мелена виду Arabica India Plantation 65-75  
кава мелена виду Robusta India Plantation 25-35.



---

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

---

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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