



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74712** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A23L 2/00**

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 04449</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>09.04.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.11.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.11.2012, Бюл.№ 21</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Біленька Ірина Ремівна (UA), Буланша Наталя Анатоліївна (UA), Череднюк Галина Сергіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b></p>
--	---

**(54) КУПАЖОВАНИЙ СІК З ТОПІНАМБУРА "ВІТАМІННА СВІЖІСТЬ"**

**(57) Реферат:**

Купажований сік з топінамбура містить сік моркви, соки ферментованого топінамбура та свіжий сік селери.

**UA 74712 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва функціональних продуктів харчування і може бути застосована як продукт харчування для людей, хворих на цукровий діабет.

5 Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є морквяний сік з м'якоттю, який включає натуральний морквяний сік, морквяне пюре та додатково містить лимонну і аскорбінову кислоти, цукор (див. опис до патенту UA 51026, A23L 2/00).

Найближчий аналог і корисна модель має спільну ознаку: до складу включений натуральний сік моркви.

10 Але у відомому морквяному соку з м'якоттю присутній цукор, який зумовлює обмеженість споживання даного продукту для певної категорії людей.

В основу корисної моделі поставлена задача створити купажований сік на основі соку топінамбура, у якому співвідношення компонентів дозволяє виключити зі складу цукровий сироп. Молочна кислота, що утворюється в результаті сквашування бульб топінамбура культурою *Lactobacillus plantarum* штаму АН 11/16 є не тільки дуже цінним компонентом з точки зору лікувально-профілактичного харчування, а й природним консервантом.

15 Селера, як компонент соку, збагачує його біологічну цінність. Поставлена задача вирішується тим, що до купажованого соку, котрий містить морквяний сік, додатково вводять сквашений сік топінамбура та свіжий сік селери при наступному співвідношенні компонентів, %:

сквашений сік топінамбура	45-55
морквяний сік	25-35
сік селери	15-25.

20 Дане рецептурне співвідношення компонентів дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості купажованого соку та отримати продукт з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Топінамбур миють та обробляють за допомогою НВЧ, для інактивації поліфенолоксидази, потім його подрібнюють та сквашують. Морквяний сік отримують за традиційною технологією (Технологическая инструкция по производству консервов "Соки и напитки овощные" к ТУ 10 03 809-89). Сік селери також отримують за традиційною технологією.

Приклад 1.

Приготували купажований сік з топінамбура "Вітамінна свіжість", як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

На кг/1т соку:	
сквашений сік топінамбура	500,0
морквяний сік	280,0
сік селери	220,0.

30 Приклад 2.

Приготували купажований сік з топінамбура "Вітамінна свіжість", як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

На кг/1т соку:	
сквашений сік топінамбура	530,0
морквяний сік	260,0
сік селери	210,0.

35 Заявлена корисна модель на купажований сік на основі топінамбура дає змогу включити його до раціону харчування людей з порушеним вуглеводним обміном, адже не містить в своєму складі цукор. Додаткове внесення соку селери та сквашеного соку топінамбура, котрий містить молочну кислоту, позитивно впливає на кишково-шлунковий тракт та підвищує біологічну цінність напою в цілому.

40

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Купажований сік з топінамбура, що містить сік моркви, який **відрізняється** тим, що до складу включені соки ферментованого топінамбура та свіжий сік селери при співвідношенні вказаних компонентів, кг/1 т готового продукту:
- 5 сквашений сік топінамбура 450-550  
морквяний сік 250-350  
сік селери 150-250.

---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

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