



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **128586** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 03418	(72) Винахідник(и): Дроздов Олександр Ілліч (UA), Парубець Ганна Сергіївна (UA), Коротчин Марія Богаднівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.04.2018	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2018, Бюл.№ 18	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ШТУЧНОГО МЕДУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування штучного меду містить цукор-пісок, лимонну кислоту та сік сировини рослинного походження, причому як сік сировини рослинного походження вона містить виноградний сік.

UA 128586 U

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва штучного меду.

Відома композиція інгредієнтів для приготування сиропу, що містить розчинений у воді цукор, лимонну кислоту і мед [див. патент України № 42398].

5 Спільним в корисній моделі, що заявляється, і вказаній композиції є наявність лимонної кислоти і цукру. Але наявність в композиції за патентом України натурального меду не покращує смакові характеристики сиропу.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування сиропу, що містить буряковий сік, лимонну кислоту і цукор, аніс молотий або бадьян, кардамон молотий та есенцію харчову лимонну. Як буряковий сік вона містить сік з коренеплоду неочищеного [див. патент України №36400].

Даний сироп вибрано прототипом. Прототип співпадає з корисною моделлю у тому, що містить спільні компоненти:

15 кислота лимонна;
цукор;

сік сировини рослинного походження

Але сироп за прототипом має недоліки:

По-перше, використовується неочищений коренеплід. Відомо, що у шкірці коренеплодів накопичуються гербіциди, а це призводить до погіршення якості готового продукту.

20 По-друге, потребує використання прянощів для здобуття необхідного аромату.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування штучного меду, в якій, шляхом заміни одного з компонентів, а також зміни кількості відомих інгредієнтів, забезпечити покращення властивостей, поліпшення смакових характеристик і підвищення біологічної цінності готового продукту.

25 Поставлена задача вирішена тим, що у композиції інгредієнтів для приготування штучного меду, що містить цукор-пісок, лимонну кислоту та сік сировини рослинного походження, згідно з корисною моделлю, як сік сировини рослинного походження вона містить свіжоотриманий виноградний сік, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

цукор-пісок 5-7

лимонна кислота 0,30-0,50

свіжоотриманий виноградний

сік решта.

30 Продукт, отриманий з використанням композиції, що заявляється, не містить натурального меду, прянощів, ароматизаторів. Він прозорий, без каламуті і сторонніх включень, має в'язку консистенцію, колір від світло-бурштинового до темно-бурштинового. За існуючою класифікацією такий продукт називається штучний мед.

Сік з винограду збагачує цільовий продукт біологічно цінними речовинами, що значно підвищує біологічну цінність готового продукту.

35 Лимонна кислота надає сиропу приємний кисло-солодкий смак і збільшує термін зберігання готового продукту.

Повна заміна бджолиного меду на виноградний сік дозволила перетворити сироп у штучний мед.

40 Відсутність пряноароматичних інгредієнтів сприяє підкресленню органолептичних властивостей композиції, яка повинна мати властивості винограду.

Композицію для приготування штучного меду готують у наступному порядку. До свіжо отриманого виноградного соку (85-95 мас. %), нагрітого до температури 60-70 °С, через 5-7 хв. додають (5-7 мас. %) цукру-піску та (0,30-0,50 мас. %) лимонної кислоти. Отриману суміш продовжують нагрівати при тій же температурі, не доводячи до кипіння, при цьому постійно помішують 40-45 хв. до отримання золотистої, в'язкої маси.

45 Приклад 1. Отримали композицію для приготування штучного меду, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

виноградний сік 93,3

цукор-пісок 6,3

лимонна кислота 0,4.

Приклад 2. Отримали композицію для приготування штучного меду, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

виноградний сік 94,7

цукор-пісок 5,0

лимонна кислота 0,3.

Приклад 3. Отримали композицію для приготування штучного меду, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

виноградний сік	92,5
цукор-пісок	7,0
лимонна кислота	0,5.

Отриманий продукт має солодкий смак, де відчувається смак винограду, приємний аромат властивий винограду та золотисто-бурштиновий колір, за консистенцією такий же, як мед.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування штучного меду, що містить цукор-пісок, лимонну кислоту та сік сировини рослинного походження, яка **відрізняється** тим, що як сік сировини рослинного походження вона містить виноградний сік, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

10

цукор-пісок	5-7
лимонна кислота	0,30-0,50
свіжоотриманий виноградний сік	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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