



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **140216** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 07696	(72) Винахідник(и): Майструк Наталія Володимирівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 08.07.2019	(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: 10.02.2020	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.02.2020, Бюл.№ 3	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО СОКОВОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою містить апельсиновий сік. Додатково містить водний екстракт гінкго білоби.

UA 140216 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема безалкогольних сокових напоїв з додаванням рослинних екстрактів, що мають підвищену біологічну активність.

5 Відома композиція інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою "Весняна свіжість" (патент UA 107994, кл A23L 2/02, опублікований 10.03.2015, Бюл. № 5) В рецептуру входять компоненти у співвідношенні на 100 дал готового напою:

сік апельсиновий, л	270-290
водний екстракт трави орегано, л	50-55
водний екстракт пагонів чорниці, л	14-16
цукор, кг	30-45
аскорбінова кислота, кг	0,8-0,9
сорбат калію, кг	0,8
вода	решта.

Склад даної композиції вибрано найближчим аналогом.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають спільний компонент - апельсиновий сік.

10 Композиції за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки - недостатній вміст біологічно активних речовин, яка зумовлена меншою масовою часткою водних рослинних екстрактів, вміст цукру обмежує споживання цієї композиції групі споживачів з захворюванням на цукровий діабет.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування нових видів безалкогольних сокових напоїв з додаванням екстракту рослинної сировини з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою, що містить апельсиновий сік та водний екстракт гінкго білоби за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

водний екстракт гінкго білоби	40-50
сік апельсиновий	50-60.

20 Апельсиновий сік містить вуглеводи, вітаміни, органічні кислоти, білки, пектин, азотисті речовини. Серед вітамінів, які містяться в апельсиновому соці - аскорбінова та фолієва кислоти, β-каротин та вітаміни групи В, А, Е, РР, К, Н тощо. Макро- і мікроелементів теж багато: калій - його набагато більше ніж інших елементів, кальцій, магній, натрій, фосфор, хлор, сірка, залізо, цинк, йод, мідь, марганець, бор, фтор, кобальт. Сік також містить флавоноїди, каротиноїди, фітонциди, які зумовлюють високу біологічну активність, має антиоксидантну дію за рахунок наявності у хімічному складі гесперидину. Пектини апельсинового соку покращують роботу шлунка і кишечника, попереджають процеси бродіння і гниття, виводять шлаки і токсини. Травна система при цьому добре очищається, а кровоносні судини і дрібні капіляри стають еластичнішими і міцнішими, за рахунок цього колір та стан шкіри покращується, стимулюється

30 робота мозку. Водний екстракт гінкго білоби містить гінкголіди, які підвищують еластичність стінок кровоносних судин (артерій і вен) головного мозку і сприяють розширенню судин. У результаті мозок краще забезпечується киснем і живильними речовинами, а також швидше звільняється від шлаків. Що особливо важливо в літньому віці, коли кровопостачання мозку істотно погіршується. Екстракт гінкго білоба зменшує ймовірність інфарктів і серцевих нападів, знижує рівень холестерину, зменшує згортання крові. Водний екстракт гінкго білоби містить флавоглікозиди, проантоціанідини, які захищають стінки судин від пошкодження вільними радикалами, покращують кровообіг в усіх органах.

40 Він активізує розумову діяльність, покращує пам'ять, оскільки прискорює передачу нервового імпульсу в нейронах, запобігає розвитку нападів бронхіальної астми, захищає хромосоми від пошкоджень після променевого опромінення, знижує розвиток посттравматичних паралічів, захищає від пошкоджень сітківку ока. Також він ефективний при діабетичній ангіопатії, при хронічному геморої, загрозі тромбофлебіту, варикозному розширенні вен.

45 Водний екстракт гінкго білоби готують у наступному порядку: беруть сушену сировину та подрібнюють; поміщають в ємність і заливають підготовленою водою, температура якої 75-85 °С; екстрагують протягом 60-70 хвилин. Рідину проціджують через фільтр для отримання чистої рідини без домішок.

Безалкогольний соковий напій готують у наступному порядку. У сік апельсиновий додавали охолоджений до кімнатної температури водний екстракт гінкго білоби при перемішуванні.

Перелічені компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

водний екстракт гінкго білоби 40-50

сік апельсиновий 50-60.

Приклад 1

Приготували безалкогольний соковий напій, як описано вище, компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

водний екстракт гінкго білоби 50

сік апельсиновий 50.

5 Визначили основні органолептичні показники якості та біологічну активність розробленого напою, що характеризувався високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт має гармонійний смак, аромат та високу біологічну активність за рахунок поєднання різних компонентів у такому співвідношенні. Дані наведені в таблиці.

10 Приклади 2-9 ілюструють приготування безалкогольного напою аналогічно прикладу 1, але за різним співвідношенням компонентів. Дані наведені в таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники безалкогольного сокового напою

№ п/п	Об'єм водного екстракту гінкго білоби, мас. %	Об'єм апельсинового соку, мас. %	Колір	Смак	Біологічна активність, у.е
1	50	50	Насиченіший жовтий, не прозорий	Смак розбавленого апельсинового соку, з легкою терпкістю та гірчинкою апельсину.	28,5
2	40	60	Насичений жовтий, не прозорий	Смак характерний для апельсинового соку, трав'яний смак ледь помітний, терпкість зменшилась.	21,5
3	60	40	Жовтий, не прозорий	Відчувається кислота апельсину, легка трав'яна терпкість та трав'яний післясмак.	32,5
4	90	10	Солом'яний, прозорий	Виражений трав'яний смак з легкою кислинкою, апельсин не відчувається, трав'яна терпкість відчувається не сильно.	26,5
5	80	20	Солом'яно-жовтуватий, напівпрозорий	Смак приємний, трохи відчувається смак апельсину, солодкий з легкою трав'яною гірчинкою та терпкістю.	26,0
6	70	30	Не насичений жовтий, не прозорий	Апельсиновий смак переважає над трав'яним, присутній гіркий присмак та легка терпкість.	22,0
7	30	70	Розбавлений апельсиновий, не прозорий	Переважає солодкий смак апельсину, трав'яна гірчинка відсутня.	19,5
8	20	80	Насиченіший апельсиновий, не прозорий	Солодкий смак апельсину, трав'яний смак відсутній, терпкий присмак зменшився.	17,5
9	10	90	Апельсиновий, не прозорий	Смак відповідний апельсиновому соку, але відчувається розбавленість, трав'яний присмак не відчувається, присутня гірчинка апельсину.	15,5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою, що містить апельсиновий сік, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить водний екстракт гінкго білоби, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

водний екстракт гінкго білоби	40-50
апельсиновий сік	50-60.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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