



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97591** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/52 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 10148	(72) Винахідник(и): Дроздов Олександр Ілліч (UA), Щербина Олена Юріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.09.2014	(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: 25.03.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2015, Бюл.№ 6	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ АНАНАСОВО-ЖУРАВЛИННОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування ананасово-журавлинного напою містить пюре з журавлини, цукровий сироп, ананасовий сік як плодовий компонент.

UA 97591 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до технології консервування.

Відомий яблучно-журавлинний сік з цукром (див. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию. Часть 2. Раздел 1. Соки и экстракты плодовые и ягодные. - С. 204).

До його складу входять сік із журавлини, яблучний сік та цукровий сироп, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

яблучний сік	70
сік із журавлини	12
цукровий сироп	18.

Концентрація сухих речовин у готовому продукті 16 %.

Відомий напій з м'якоттю (див. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию. Часть 2. Раздел 1. Напитки фруктовые с мякотью. - С. 229), що містить пюре журавлини, яблучне пюре та цукровий сироп з наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

яблучне пюре	27
пюре з журавлини	15
цукровий сироп	58.

10 Концентрація сухих речовин у готовому продукті 10 %.

Даний напій вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, має наступні спільні ознаки:

- пюре журавлини;
- цукровий сироп;
- 15 - плодовий компонент.

Недоліками напою за прототипом є низька харчова цінність готового продукту, недостатньо гармонійний смак та аромат.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування ананасово-журавлинного напою, в якому шляхом зміни плодового компонента та співвідношення компонентів, забезпечити підвищення харчової цінності, збагачення хімічного складу готового продукту, досягнення гармонійного смаку та аромату.

20 Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування ананасово-журавлинного напою, що містить пюре з журавлини, цукровий сироп, плодовий компонент, згідно з корисною моделлю, як плодовий компонент вона містить ананасовий сік, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

пюре журавлини	18-35
цукровий сироп	23-46
плодовий компонент	19-56.

Ананасово-журавлинний напій готують наступним чином. Пюре журавлини виготовляють зі свіжої ягоди за традиційною технологією.

Свіжі ягоди журавлини сортують, миють, інспектують, розварюють протирають на ситі з діаметром отворів 5-7 мм.

30 Ананасові плоди миють, інспектують, очищують, ріжуть шматочками розміром 10-20 мм, після цього витягають сік.

Цукровий сироп готують за традиційною технологією. Цукор просіюють від сторонніх домішок. Воду очищають за ГОСТ 2874-88 "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством".

35 Підготовлені таким чином компоненти змішують за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре журавлини	18-35
цукровий сироп	23-46
плодовий компонент	19-56.

Приклади приготування ананасово-журавлинного напою.

Приклад 1.

Приготували напій як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

ананасовий сік	59
пюре журавлини	18
цукровий сироп	23.

40 Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці.

Приклад 2.

Приготували напій як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

ананасовий сік	19
пюре журавлини	35

цукровий сироп 45.

Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці.

Приклад 3.

Приготували напій як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

ананасовий сік 55

пюре журавлини 21

цукровий сироп 24.

5 Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці.

Приклад 4.

Приготували ананасово-журавлинний сік за наступним співвідношенням вище вказаних компонентів, мас. %:

ананасовий сік 19

пюре журавлини 40

цукровий сироп 41.

10

Органолептичні показники готового продукту наведені в таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники готового продукту

Номер прикладу	Смак	Колір	Сухі речовини	Дегустаційна оцінка(бали)
1	Слабко-солодкий	Світло-рожевий	11	7
2	Нейтральний	Темно-рожевий	24	9
3	Кисло-солодкий	Блідно-рожевий	9	6
4	Солодкий	Темно-рожевий	23	5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Композиція інгредієнтів для приготування ананасово-журавлинного напою, що містить пюре з журавлини, цукровий сироп, плодовий компонент, яка **відрізняється** тим, що як плодовий компонент вона містить ананасовий сік за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %.

пюре журавлини 18-35

цукровий сироп 23-46

ананасовий сік 19-59.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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