



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61588 (13) U
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ДЕСЕРТНОГО НАПОЮ

1

2

(21) u201015374

(22) 20.12.2010

(24) 25.07.2011

(46) 25.07.2011, Бюл.№ 14, 2011 р.

(72) ВЕРХІВКЕР ЯКІВ ГРИГОРОВИЧ, ГРИЩЕНКО
АНАСТАСІЯ СЕРГІЙВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Композиція інгредієнтів для десертного на-
пою, що містить сік, фруктовий компонент та же-леутворювач, яка **відрізняється** тим, що вона
містить виноградний сік, як фруктовий компонент -
ягоди винограду, а як желеутворювач - пектин, при
наступному співвідношенні вказаних компонентів,
мас. %:

ягоди винограду	40 - 55
пектин	0,06 - 0,1
виноградний сік	решта.

Корисна модель належить до консервної про-
мисловості, а саме до виробництва ягідно-
фруктових десертних напоїв.

Відома композиція інгредієнтів для виноград-
ного десерту швидкого приготування, яка описана
в патенті України на корисну модель № 43773 "Ви-
ноградний десерт швидкого приготування".

До складу композиції входять порошок виног-
радних вичавок, порошок ревеню, окиснений кро-
хмаль, цукор.

Але дана композиція використовується для
десертів швидкого приготування та має низьку
харчову цінність.

Найближчою до корисної моделі, що заявля-
ється, є композиція інгредієнтів для фруктово-
желейного продукту, яка описана в патенті України
на винахід № 71815 "Фруктово-желейний продукт".
Композиція містить такі компоненти за наступним
співвідношенням, мас. %:

вода питна	8-10
желеутворювач	2-3,5
цукор-пісок	3-10
натуральний сік або суміш соків	40-60
харчова кислота	0,3-0,8
відвари плодів або шкірок або	
листіків рослин	10-20
м'якоть фруктів	5-10
вуглекислота	0,2-0,9
вижимки насіння гарбуза	2-6
олія ядер грецького горіха	2-6
продукти із вмістом спирту	10-30.

Дана композиція обрана прототипом. Прото-
тип і корисна модель, що заявляється, мають на-
ступні спільні ознаки:

сік;
фруктовий компонент;
желеутворювач.

Суттєвим недоліком наведеної композиції є те,
що до її складу входять вуглекислота та спирт, ці
речовини шкідливі для організму людини і взагалі
не можуть використовуватися у харчових продук-
тах які можуть споживати діти та хворі люди.
Спирт та вуглекислота погано впливають на шлун-
ково-кишковий тракт людини.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробити композицію інгредієнтів для десертного
напою, в якій шляхом використання виноградного
соку та заміни фруктового компонента і желеутво-
рювача забезпечити підвищення біологічної цінно-
сті готового продукту та покращити органолептичні
показники.

Поставлена задача вирішується тим, що ком-
позиція інгредієнтів для десертного напою містить
сік, фруктовий компонент та желеутворювач, згід-
но з корисною моделлю, вона містить виноградний
сік, як фруктовий компонент - ягоди винограду, а
як желеутворювач - пектин, при наступному спів-
відношенні вказаних компонентів, мас. %:

ягоди винограду	40 - 55
пектин	0,06 - 0,1
виноградний сік	решта.

Виноград - цінний продукт живлення. Плоди
винограду, а також продукти його переробки воло-
діють важливими лікувальними властивостями,
високими смаковими і харчовими якостями.

Введення винограду до раціону людини допо-
магає нормалізувати артеріальний тиск, сприяє

(13) U
61588
(11)
UA
(19)

Таблиця 2

Органолептичні показники готового продукту

Найменування показників	Характеристика
Зовнішній вигляд	Рідина непрозора, густої консистенції. Очищені ягоди винограду розподілені рівномірно.
Смак і запах	Натуральні, добре виражені, властиві даному виду продукції, без стороннього запаху і присмаку.
Колір	Властивий для білих сортів винограду. Солом'яно-жовтого кольору.
Сторонні домішки	Відсутні