



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74699** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23L 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 04358</p> <p>(22) Дата подання заявки: 09.04.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2012, Бюл.№ 21</p>	<p>(72) Винахідник(и): Біленька Ірина Ремівна (UA), Буланша Наталя Анатоліївна (UA), Череднюк Галина Сергіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
--	---

(54) КУПАЖОВАНИЙ СІК НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРА

(57) Реферат:

Купажований сік з топінамбура містить сік моркви, соки свіжих топінамбура та селери.

UA 74699 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, адже до її складу не включено цукор. 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 мають спільну ознаку: до складу включений натуральний сік моркви.

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. Інулін топінамбура, як джерело природного підсолоджувача - фруктози, дозволяє виключити зі складу соку цукровий сироп. Селера, як компонент соку, збагачує його біологічну цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що до купажованого соку, який містить морквяний сік, додатково вводять сік топінамбура та селери, при наступному співвідношенні компонентів, %:

сік топінамбура	40-50
морквяний сік	28-36
сік селери	15-25.

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

Топінамур м'якують та обробляють за допомогою НВЧ, для інактивації поліфенолоксидази, потім його подрібнюють та пресують. 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, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

На кг/1т соку:	
сік топінамбура	500,0
морквяний сік	300,0
сік селери	200,0.

Приклад 2

Приготували купажований сік з топінамбура, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні: На кг/1т соку:

сік топінамбура	450,0
морквяний сік	325,0
сік селери	225,0.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Купажований сік з топінамбура, що містить сік моркви, який **відрізняється** тим, що до складу включені соки свіжих топінамбура та селери, при співвідношенні вказаних компонентів, кг/1 т готового продукту:

сік топінамбура	400-500
морквяний сік	280-360
сік селери	150-250.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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