



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **125880** (13) **U**
(51) МПК
A23F 5/44 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|---|
| (21) Номер заявки: u 2018 00017 | (72) Винахідник(и): Ліщинська Юлія Зорянівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA) |
| (22) Дата подання заявки: 02.01.2018 | (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: 25.05.2018 | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2018, Бюл.№ 10 | |

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КАВОЗАМІННОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування кавозамінного напою, містить цикорій звичайний і пряноароматичну добавку. Як пряноароматичну добавку вона містить цвіт глоду звичайного та жасмину, куркуму.

UA 125880 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва кавозамінних напоїв, що мають профілактичну та оздоровчу дію. Вказана композиція може бути використана для приготування напою.

Відома композиція суміші, що містить у своєму складі набір сухих та подрібнених рослин у наступному співвідношенні:

| | |
|-------------------|------|
| цикорій звичайний | 75 % |
| ячмінь | 25 % |

(див. <http://zolote-zerno.com.ua/blog/category/products/napitki-zdorovya-tonus/>).

Дана композиція вибрана прототипом.

Композиція інгредієнтів кавозамінного напою і корисна модель, що заявляється, мають спільний компонент:

цикорій звичайний

смако-ароматична добавка. Відома композиція має наступні недоліки:

1. низький вміст біологічно активних речовин
2. низькі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування кавозамінного напою, в якій шляхом заміни смако-ароматичної добавки, яка має високі органолептичні і профілактичні показники, надати готовому напою оригінального смаку та аромату з високими біологічними і органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування кавозамінного напою, що містить цикорій звичайний, і пряно - ароматичну добавку, як пряно-ароматичну добавку вона містить цвіт глоду звичайного та жасмину і куркуму, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------|--------|
| цвіт глоду звичайного | 30-35 |
| куркума | 2-5 |
| цвіт жасмину | 8-10 |
| цикорій звичайний | решта. |

В розробленій рецептурній композиції за основу взятий цикорій, який містить в своєму складі велику кількість фізіологічно активних речовин, що суттєво корегує вміст цих речовин в заданому продукті.

Користь цикорію для здоров'я людини пояснюється його хімічним складом: на 60 % корінь цикорію складається з інуліну, а це відомий полісахарид, що входить в меню хворих на цукровий діабет. Також у корені цикорію міститься глікозид інтибін, який широко використовують при виготовленні лікарських препаратів. В його склад входять цукри, кількість яких не перевищує 15 %, а також гіркі та смолисті речовини. Одна склянка напою (20 г сухої суміші) задовольняє добову потребу дорослої людини у калії на 10-16 %, кальції на 3-30 %, фосфорі на 13-19 %. Користь цикорію:

1. Покращує роботу травної системи, обміну речовин, нормалізує мікрофлору кишечника.

3. Покращує стан кровоносної та нервової системи, допомагає за нападів прискореного серцебиття (тахікардії), знижує тиск.

4. Лікує запалення горла, рекомендується за ангіни, застуди. Завдяки протимікробним властивостям цикорію вбиває бактерії в порожнині рота, захищає ясна.

5. Покращує роботу нирок, печінки та селезінки.

6. Корисний для профілактики та лікування діабету й недовкрів'я (завдяки високому вмісту заліза підвищує гемоглобін).

7. Виводить важкі метали, токсини, шлаки, розчиняє камені в нирках (за умови регулярного вживання).

Тому, без сумніву, цикорій повинен використовуватись як незамінний інгредієнт біологічно активних напоїв. Таким чином, очевидним є необхідність розширення асортименту кавозамінних напоїв на основі цикорію звичайного, який дозволить отримати готовий напій з підвищеною біологічною активністю.

Напій на основі цикорію звичайного готують у наступному порядку: сухий корінь цикорію, куркума, суміш подрібненого сухого цвіту глоду і жасмину, заливають кип'яченою водою, охолодженою до 70-79 °С та настоюють 20-30хв.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|----------------------|---------|
| цвіт глоду звичайної | 30...35 |
| куркума | 2...5 |
| цвіт жасмину | 8...10 |
| цикорій звичайний | решта. |

Приклади приготування напоїв на основі цикорію.

Приклад 1.

Приготували напій на основі цикорію, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|-----------------------|----|
| цикорій звичайний | 60 |
| цвіт глоду звичайного | 30 |
| куркума | 2 |
| цвіт жасмину | 8. |

5 Визначали основні органолептичні показники якості розробленого напою на основі цикорію, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність напою складала 54356 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 2.

10 Приготували напій на основі цикорію, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|-----------------------|----|
| цикорій звичайний | 56 |
| цвіт глоду звичайного | 32 |
| куркума | 3 |
| цвіт жасмину | 9. |

15 Визначали основні органолептичні показники якості розробленого напою на основі цикорію, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність напою складала 57916 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

20 Приготували напій на основі цикорію, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|-----------------------|-----|
| цикорій звичайний | 50 |
| цвіт глоду звичайного | 35 |
| куркума | 5 |
| цвіт жасмину | 10. |

Визначали основні органолептичні показники якості розробленого напою на основі цикорію, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність напою складала 64000 у.о. Дані наведені в таблиці.

Таблиця

Органолептична оцінка та біологічна активність зразків напою.

| Досліджуваний зразок | Колір | Смак і аромат | Біологічна активність, у.о. |
|----------------------|---------------------------|--|-----------------------------|
| Приклад 1 | Темно-коричневий екстракт | Властивий напою, з вираженим ароматом та смаком цикорію | 54356 |
| Приклад 2 | Темно-коричневий екстракт | Властивий напою, з запахом цикорію та куркуми, вираженим смаком цикорію | 57916 |
| Приклад 3 | Темно-коричневий екстракт | Властивий напою, з запахом цикорію, глоду та жасмину, вираженим смаком цикорію | 64000 |

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25

Композиція інгредієнтів для приготування кавозамінного напою, що містить цикорій звичайний і пряноароматичну добавку, яка **відрізняється** тим, що як пряноароматичну добавку вона містить цвіт глоду звичайного та жасмину, куркуму, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------|-------|
| цвіт глоду звичайного | 30-35 |
| куркума | 2-5 |

цвіт жасмину
цикорій звичайний

8-10
решта.

Комп'ютерна верстка В. 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