



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **121094**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/52 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 05874**

(22) Дата подання заявки: **12.06.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **27.11.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **27.11.2017, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Верхівкер Яков Григорович (UA),
Валюженко Богдан Михайлович (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО СОКОВОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою має фруктовий сік, солодкий компонент, консервант і воду. Як воду вона містить мінеральну лікувально-столову воду. Як солодкий компонент композиція містить цукрозамінник. Як консервант містить лимонну кислоту.

UA 121094 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до технології виробництва безалкогольних напоїв, конкретно - сокових.

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція, що містить артезіанську воду, цукор, консерванти, концентровані фруктові соки - персиковий, апельсиновий, яблучний [див. патент України № 4522].

Використані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

сік персиковий 10 % - артезіанська вода та інші добавки 90 %;

сік апельсиновий 10 % - артезіанська вода та інші добавки 90 %;

сік яблучний 10 % - артезіанська вода та інші добавки 90 %.

Склад даної композиції обрано прототипом.

Але напою за прототипом притаманні наступні недоліки:

1. До складу напою входить артезіанська вода, яка має непостійний хімічний склад, що негативно впливає на якість напою.

2. Наявність у складі композиції цукру обмежує його використання через те, що такий продукт не бажано вживати людям які страждають на цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію для приготування безалкогольного сокового напою в якому, шляхом внесення до складу лікувально-столових вод та заміни цукру на цукрозамінник, забезпечити підвищення фізіологічної цінності та можливості вживання напою людям, які хворіють на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою, що містить фруктовий сік, солодкий компонент, консервант і воду, згідно корисної моделі, як воду містить мінеральну лікувально-столову воду, при цьому як солодкий компонент композиція містить цукрозамінник, а як консервант - лимонну кислоту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

фруктовий сік 20-30

цукрозамінник 0,5

лимонна кислота 0,5

мінеральна лікувально-

столова вода

решта.

Як мінеральну лікувально-столову воду композиція містить "Поляну Квасову", та/або "Лужанську", та/або "Миргородську", та/або "Куяльник", та/або "Боржомі".

Як консервант композиція містить лимонну кислоту.

Як цукрозамінник композиція містить аспартам або сорбіт.

Композиція як фруктовий сік містить сік персиковий з м'якоттю або апельсиновий без м'якоті, або яблучний неосвітлений.

Технічний результат, - підвищення фізіологічної цінності напою забезпечується завдяки використанню в складі композиції мінеральних лікувально-столових вод, які мають постійний хімічний склад, а завдяки заміні цукру на цукрозамінник забезпечується можливість вживання продукту людям, які хворіють на цукровий діабет.

Композицію готують наступним чином. До лікувально-столової води 70-80 мас. % додають 20-30 мас. % фруктового соку. Вміст перемішують до отримання однорідної рідини. Після цього додають 0,5 мас. % консерванту та 0,5 мас. % цукрозамінника. Перемішують до повного розчинення консерванту та цукрозамінника.

Приклади, які ілюструють одержання напою, що заявляється.

Приклад 1

Приготували композицію сокового напою, як наведено вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

"Поляна Квасова" 70

апельсиновий сік без м'якоті 29

консервант лимонна кислота 0,5

цукрозамінник аспартам 0,5.

Приклади 2-9 ілюструють одержання сокових безалкогольних напоїв аналогічно прикладу 1, але з використанням різних мінеральних лікувально-столових вод, фруктових соків, цукрозамінників. Дані наведено в таблиці.

Характеристика безалкогольного сокового напою

Для приготування безалкогольного сокового напою були використанні мінеральні лікувально-столові води, а саме гідрокарбонатні позитивно впливають на жовчоутворюючу та жовчовивідну функції печінки та жовчних шляхів, поліпшують вуглеводний і білковий обмін, мають протизапальну дію та хлоридні показані при захворюваннях печінки і жовчних шляхів з супутніми хронічними гастритами, секреторною недостатністю і ентероколітами та фруктові

соки, а саме апельсиновий без м'якоті присутні вітаміни С і А, трохи менше в складі апельсинового соку корисних вітамінів групи В (В2, В6, В1), а також вітамінів Е і К, біотину, фолієвої кислоти. Напій є відмінним засобом для підвищення імунітету, боротьби з втомою, головним чином з синдромом хронічної втоми, а також засобом для зміцнення судин. Не рекомендовано вживати в нерозбавленому вигляді людям з підвищеною кислотністю шлункового соку, із захворюваннями типу гастриту або виразки шлунка або дванадцятипалої кишки, персиковий з м'якоттю рекомендують для лікування: недовіря, диспепсії, запори, набряків, аритмії, анемії, ослабленого імунітету і зниженого тону, яблучний неосвітлений корисні властивості: нормалізація рівня холестерину, посилення обміну речовин, стабілізація периферичного кровообігу, подолання залізодефіцитної анемії, сильні антиоксидантні властивості, зміцнення серцево-судинної системи, ефективна протидія вільним радикалам, стимулювання природної перистальтики шлунка.

Вищеперелічені дані про компоненти, які використовуються в приготуванні безалкогольного сокового напою, дають змогу при їх поєднанні створити напій, який позитивно впливатиме на функціонування окремих органів та організму людини.

Таблиця

Перелік та кількість компонентів для приготування безалкогольного сокового напою

N п/п прикладів	Фруктовий сік			Цукрозаамінік		Консервант	Мінеральні лікувально-столові води				
	Апельсиновий без м'якоті	Персиковий з м'якоттю	Яблучний неосвітлений	Аспартам	Сорбіт	Лимонна кислота	"Боржомі"	"Куяльник"	"Лужанська"	"Поляна Квасова"	"Миргородська"
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	19	-	-	0,5	-	0,5	80	-	80	80	-
2	24	-	-	0,5	-	0,5	75	-	75	75	-
3	29	-	-	0,5	-	0,5	70	-	70	70	-
4	-	19	-	-	0,5	0,5	-	80	-	80	80
5	-	24	-	-	0,5	0,5	-	75	-	75	75
6	-	29	-	-	0,5	0,5	-	70	-	70	70
7	-	-	20	0,5	-	0,5	79	-	79	-	79
8	-	-	25	0,5	-	0,5	74	-	74	-	74
9	-	-	30	0,5	-	0,5	69	-	69	-	69

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Композиція інгредієнтів для приготування безалкогольного сокового напою, що містить фруктовий сік, солодкий компонент, консервант і воду, яка **відрізняється** тим, що як вода використана мінеральна лікувально-столова вода, при цьому як солодкий компонент композиція містить цукрозаамінік, а як консервант - лимонну кислоту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

фруктовий сік 20-30
цукрозаамінік 0,5
лимонна кислота 0,5
мінеральна лікувально-столова вода решта.

2. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як лікувально-столову воду вона містить "Боржомі" та/або "Куяльник", та/або "Лужанська", та/або "Поляна Квасова", та/або "Миргородська".

3. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як цукрозаамінік вона містить аспартам або сорбіт.

4. Композиція за п. 1, яка **відрізняється** тим, що як фруктовий сік містить сік апельсиновий без м'якоті або персиковий з м'якоттю, або яблучний неосвітлений.

Комп'ютерна верстка М. 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