



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49941 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 2/38
A23F 5/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ КАВОВОЇ СУМІШІ

1

(21) u201002291
(22) 01.03.2010
(24) 11.05.2010
(46) 11.05.2010, Бюл.№ 9, 2010 р.
(72) ТЕРЗІЄВ СЕРГІЙ ГЕОРГІЙОВИЧ
(73) ТЕРЗІЄВ СЕРГІЙ ГЕОРГІЙОВИЧ

2

(57) Кавова суміш, що містить каву натуральну розчинну і добавку, яка **відрізняється** тим, що як добавку вона містить каву натуральну смажену мелену за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кава натуральна смажена мелена	2-30
кава натуральна розчинна	решта.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до композиції кавової суміші для приготування кави (напою).

Добре відома кава натуральна смажена мелена (нерозчинна), яка являє собою порошок дрібно мелених смажених кавових зерен (див. ГОСТ 6805-97).

Добре відома також кава натуральна розчинна, яка являє собою порошок висушеного екстракту кави натуральної смаженої (див. ДСТУ 4394:2005).

Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів кавової суміші, яка містить каву натуральну розчинну і добавку. Як добавку вказана композиція містить висушені до порошкоподібного стану екстракти або порошки цикорію, або ячменю, або жита, або ягід шипшини, або плодів китайського лимоннику (див. ДСТУ 4849:2007. Напої кавові з добавками).

Дана суміш обрана найближчим аналогом.

Найближчий анаорг і корисна модель, що заявляються, мають такі спільні ознаки:

- кава натуральна розчинна;
- добавка.

Але описана суміш має низькі органолептичні показники через те, що будь-яка з перелічених добавок погіршує природний смак і аромат смажених кавових зерен.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розробити композицію кавової суміші, в якій шляхом заміни добавки до кави натуральної розчинної забезпечити покращення органолептичних показників (смаку і аромату) готового продукту.

Поставлена задача вирішена в композиції кавової суміші, що містить каву натуральну розчинну і добавку, згідно корисної моделі, як добавку вона містить каву натуральну смажену мелену за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кава натуральна смажена мелена	2-30
кава натуральна розчинна	решта.

Новим в корисній моделі, що заявляється, є те, що як добавку композиція містить каву натуральну смажену мелену, а також масове співвідношення компонентів композиції. При цьому особливість заявленої кавової суміші полягає в тому, що основою її за масовим співвідношенням є кава натуральна розчинна.

Масове співвідношення кави натуральної смаженої та кави натуральної розчинної підібрано експериментально. Збільшення вмісту кави натуральної смаженої в композиції призводить до погіршення смаку і аромату.

Зменшення вмісту кави натуральної смаженої недоцільно через те, що продукт втрачає оригінальність і наближається за своїми органолептичними показниками до звичайної кави розчинної невисокої якості, яка не користується попитом у споживачів цього продукту.

Композицію заявленої кавової суміші готують шляхом простого змішування порошкоподібних кави натуральної смаженої і кави натуральної розчинної з подальшим перемішуванням компонентів до одержання однорідної суміші.

Порядок додавання компонентів не має значення і на якість готового продукту не впливає.

Приклад 1

(13) U
(11) 49941
(19) UA

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	16
кава натуральна розчинна	84.

Приклад 2

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	2
кава натуральна розчинна	98.

Приклад 3

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	30
кава натуральна розчинна	70.

Приклад 4

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	0,5
кава натуральна розчинна	99,5.

Приклад 5

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	50
кава натуральна розчинна	50.

Приклад 6

Приготували композицію кавової суміші, як наведено вище. Компоненти брали у такому співвідношенні, мас. %:

кава натуральна смажена	90
кава натуральна розчинна	10.

Провели дегустацію зразків кави, приготовлених з кавових сумішей відповідно до прикладів 1-6.

Дегустація показала, що кава, приготовлена з використанням кавових композицій, наведених в прикладах 1-3, мала оригінальний смак й аромат, які відрізнялись від аромату й смаку як кави натуральної смаженої, так і кави натуральної розчинної.

Кава, приготовлена з використанням кавових сумішей за прикладами 4-6, мала органолептичні показники гірші, ніж у кави, приготовленої з використанням кавових сумішей за прикладами 1-3.

За своїм смаком приклад 4 не відрізняється від звичайної кави розчинної, а приклад 6 від кави натуральної смаженої меленої.