



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106284** (13) **C2**
(51) МПК (2014.01)

A23L 2/00

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

C12G 3/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2012 13276**

(22) Дата подання заявки: **21.11.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **11.08.2014**

(41) Публікація відомостей
про заявку: **26.05.2014, Бюл.№ 10**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **11.08.2014, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Литовченко Олександр Михайлович (UA),
Подорожний Павло Володимирович (UA)**

(73) Власник(и):

**Литовченко Олександр Михайлович,
вул. Садова, 19, кв. 59, смт Новосілки, м.
Київ-27, 03027 (UA),
Подорожний Павло Володимирович,
вул. Липнева, 11, м. Київ, 03007 (UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

BY 12607 C1, 30.12.2009.

KZ 25523 A4, 15.03.2012.

UA 27925 U, 26.11.2007.

UA 3051 C1, 26.12.1994.

UA 6176 C1, 29.12.1994.

UA 71171 A, 15.11.2004.

Гореликова Г.А. Научное обоснование и
практические аспекты разработки и оценки
потребительских свойств функциональных
безалкогольных напитков: дис. ...д-ра
тех. наук : 05.18.15 / Г.А. Гореликова;
Кемеровский технологический институт
пищевой промышленности. – Кемерово,
2008.- 45 с.

SU 644452, 30.01.1979.

SU 1468490 A1, 30.03.1989.

ГОСТ Р 52409-2005 Продукция
безалкогольного производства. Термины и
определения. 01.01.2007.

(54) НАПІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ СОКОВИЙ "ЗБИТЕНЬ КІЇВСЬКИЙ"

(57) Реферат:

Винахід належить до безалкогольного напою, що містить концентрований яблучний сік або натуральний яблучний сік, концентрований вишневий сік або натуральний вишневий сік, сироп шипшини, настій чаполочі пахучої, настій коріандру настій полину лимонного, настій гвоздики, настій апельсинової шкірки, ванілін, цукор, лимонну кислоту, воду питну. Поєднання вказаних компонентів надає напою яблучно-вишневого, з коричнево-гвоздичними тонами аромату і смаку, коричневого кольору.

UA 106284 C2

Винахід належить до виробництва безалкогольних напоїв, і може бути використаний при переробці плодів для розширення асортименту плодово-ягідних напоїв безалкогольних сокових.

За прототип взято напій "ВІКТОРІЯ" [А.М.Литовченко, В.М.Сидоренко, С.Т.Тюрин, В.П. Сборник технологических инструкций и нормативных материалов по плодово-ягодному виноделию. Кн. 3 Технология плодово-ягодных напитков, сиропов и бальзамов. - Дніпропетровськ: Січ, 1998. - с. 224-225], яке виготовляється шляхом купажування наступних компонентів: концентрований яблучний сік, настій лимону, настій гвоздики, ванілін, цукор, вода питна, в кількості, що забезпечує отримання необхідних кондицій.

В основу винаходу поставлено задачу створення напою безалкогольного з наступних компонентів: концентрований яблучний сік або натуральний яблучний сік, концентрований вишневий сік або натуральний вишневий сік, сироп шипшини, настій чаполочі пахучої, настій коріандру настій полині лимонної, настій гвоздики, настій апельсинової шкірки, ванілін, цукор, лимонна кислота, вода питна в кількості, що забезпечує отримання необхідних кондицій, шляхом поєднання компонентів у певному співвідношенні, забезпечити покращення органолептичних властивостей за рахунок надання йому яблучно-вишневого, з коричнево-гвоздичними тонами аромату і смаку, коричневого кольору.

Поставлена задача вирішується тим, що напій виготовляють шляхом купажування наступних компонентів: концентрований яблучний сік або натуральний яблучний сік, концентрований вишневий сік або натуральний вишневий сік, сироп шипшини, настій чаполочі пахучої, настій коріандру настій полині лимонної, настій гвоздики, настій апельсинової шкірки, ванілін, цукор, лимонна кислота, вода питна. Поєднання вказаних компонентів надає напою яблучно-вишневого, з коричнево-гвоздичними тонами аромату і смаку, коричневого кольору.

В купаж напою входять також водно-спиртові настої лікарських та пряно-ароматичних рослин, які готують таким чином:

1. Приготування водно-спиртового настою чаполочі пахучої. Настій готується шляхом вилучення цінних компонентів водно-спиртовим розчином при двократному настоюванні. Зважена кількість чаполочі пахучої заливається в співвідношенні 1:10 водно-спиртовим розчином міцністю 50 % об. і настоюється протягом 10-14 діб при періодичному перемішуванні. По закінченні вказаного терміну настій першого заливку зливається, чаполоч пахуча, що залишилась заливається водно-спиртовим розчином міцністю 20 % об. у співвідношенні 1:5 і настоюється протягом 5-7 діб при періодичному перемішуванні. По закінченні вказаного терміну настій другого заливку зливається. Зливи двох заливів змішуються, при необхідності фільтруються і використовуються в купажах або зберігаються для подальшого використання.

2. Водно-спиртовий настій коріандру готується за аналогічною схемою наведеною у п. 1.

3. Водно-спиртовий настій полині лимонної готується за аналогічною схемою наведеною у п. 1.

4. Водно-спиртовий настій гвоздики готується за аналогічною схемою наведеною у п. 1.

5. Водно-спиртовий настій апельсинової шкірки готується за аналогічною схемою наведеною у п. 1.

Купаж напою готують шляхом введення водно-спиртових настоїв лікарських та пряно-ароматичних рослин у концентрований яблучний сік, з додаванням до кондицій готового напою води, цукру, лимонної кислоти.

Співвідношення компонентів у рецептурі напою наведено в таблиці 1

Таблиця 1

Рецептура на 100 дал готового продукту.

Найменування сировини	Вміст сировини в готовому напої	
	одиниця виміру	норма
Сік яблучний концентрований	кг	10-100
Сік яблучний концентрований	кг	10-100
Цукор	кг	10-200
Сироп шипшини	кг	0,5-50
Настій чаполочі пахучої	кг	0,5-50
Настій коріандру	кг	0,5-50
Настій полині лимонної	кг	0,5-50

Продовження таблиці 1

Найменування сировини	Вміст сировини в готовому напої	
	одиниця виміру	норма
Настій гвоздики	кг	0,5-50
Настій апельсинової шкірки	кг	0,5-50
Ванілін	кг	0,01-20
Лимонна кислота	кг	0,01-5,0
Вода		до 100 дал

При такому співвідношенні інгредієнтів і вказаному вище способі їх виготовлення напій має яблучно-вишневий, з коричнево-гвоздичними тонами аромат і смак, колір коричневий.

5

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Напій безалкогольний соковий, що містить концентрований яблучний сік, настій гвоздики, цукор, лимонну кислоту, ванілін, який **відрізняється** тим, що містить сік вишневий концентрований, сироп шипшини, настій чаполочі пахучої, настій коріандру, настій полину лимонного, настій апельсинової шкірки, при такому співвідношенні компонентів, кг/100дал:

10

сік яблучний концентрований	10-100
сік вишневий концентрований	10-100
цукор	10-200
сироп шипшини	0,5-50
настій чаполочі пахучої	0,5-50
настій коріандру	0,5-50
настій полину лимонного	0,5-50
настій гвоздики	0,5-50
настій апельсинової шкірки	0,5-50
ванілін	0,01-20
лимонна кислота	0,01-5,0
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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