



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **106620**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/38 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 12301**

(22) Дата подання заявки: **11.12.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.04.2016**

(46) Публікація відомостей **25.04.2016, Бюл.№ 8**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

Бойко Маргарита Мирославівна (UA)

(73) Власник(и):

Бойко Маргарита Мирославівна,
вул. Довга, 47, кв. 5, м. Івано-Франківськ,
76000 (UA)

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СИРОПУ ІЗ БУЗИНИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва сиропу передбачає екстрагування рослинної сировини і додавання харчової кислоти. Як рослинну сировину використовують суцвіття бузини, екстрагування якої здійснюють упродовж щонайменше 24 годин настоюванням на воді, збагаченій лимоном, порізаним на кружальця, завтовшки не більше 10 мм, після чого настій фільтрують, додають цукор і, як харчову кислоту, додають лимонну кислоту, перемішують до повного розчинення цукру і розфасовують.

UA 106620 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема способу виробництва сиропів і може використовуватися як харчовий продукт, що має цілющі властивості, в тому числі і в профілактичних і в лікувальних цілях.

Відомий настій із квіток бузини, який готують настоюванням столової ложки квіток бузини щонайменше упродовж півгодини у склянці окропу і приймають як потогінний засіб в гарячому вигляді при застуді та інфекційних захворюваннях дихальних шляхів, при захворюваннях, пов'язаних із порушенням водно-сольового обміну і відкладенням солей [<http://agronomist.in.ua/sad/likarski-roslini-ukraini/buzina-choma-zastosuvannya-i-likuvani-vlastivosti.html>].

Однак такий настій не є готовим харчовим продуктом і з приготуванням у гарячому вигляді на окропі рослинна сировина, суцвіття бузини, дещо втрачає свою біологічну активність проти певних груп мікроорганізмів, а приготовлений настій - енергетичну цінність.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, за технічною суттю є спосіб виробництва фітосиропу, що передбачає екстрагування рослинної сировини і додавання харчової кислоти, згідно з яким як рослинну сировину використовують листя мирта, екстрагування здійснюють водно-спиртовим розчином, екстракт змішують із цукровим сиропом у кількості 5-20 %, а як харчову кислоту використовують аскорбінову кислоту [Спосіб виробництва фітосиропу. Патент на корисну модель № 87058, A23L1/22, Бюл. № 2, 2014].

Однак цей відомий спосіб є трудомістким, вимагає значних матеріальних витрат на отримання готового продукту, оскільки екстрагування рослинної сировини на водно-спиртовому розчині є довготривалим і вартісним, через використання спирту і, як рослинної сировини, листя мирту, яка є надто трудомісткою у заготівлі і вирощуванні, і, крім того, надає продукту специфічних властивостей, що неоднозначно сприймаються у користувачів цього продукту.

Спільними ознаками відомого та технічного вирішення, що заявляється, є екстрагування рослинної сировини та додавання харчової кислоти.

В основу корисної моделі поставлена задача винайдення простого і ефективного способу виробництва сиропу шляхом використання доступної сировини з лікарськими властивостями, зокрема суцвіття бузини, і харчової кислоти з підвищеним вмістом вітаміну С забезпечити отримання нового виду харчового продукту з цілющими властивостями і високої смакової якості зі зниженням матеріальних витрат на технологічний процес його виготовлення.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва сиропу, який передбачає екстрагування рослинної сировини та додавання харчової кислоти, згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину використовують суцвіття бузини, екстрагування здійснюють упродовж щонайменше 24 годин настоюванням на воді збагаченій лимоном, порізаним на кружальця, завтовшки не більше 10 мм, після чого настій фільтрують, додають цукор і як харчову кислоту додають лимонну кислоту, перемішують до повного розчинення цукру і розфасовують, при цьому використовують інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг: бузина (суцвіття) - 1,28-1,30, лимон (кружальця) - 2,00-2,05, лимонна кислота - 0,13-0,14, цукор - 6,68-6,70.

Продуктовані суцвіттям бузини антимікробні речовини мають високу біологічну активність проти певних груп мікроорганізмів і зможуть мати практичне застосування в різних галузях харчової промисловості і в медицині, в тому числі і як біологічно активна речовина, що має виражену протиракову, протипухлинну і кровоочищуювальну дію, а також що має послаблюючу дію і дію, що може регулювати нервову систему, зміцнювати імунну систему, протизапальну дію для горла тощо. Сироп із бузини, виготовлений пропонованим способом, має високовітамінний вміст вітамінів С, Е і Р, багатий на рутин, аскорбінову кислоту, ефірну олію, глікозиди, дубильні речовини, холін, цукри, органічні кислоти і фітостерин, з урахуванням чого його можуть споживати як дорослі, так і діти, для профілактики вірусних захворювань, особливо в період загострювання грипу, при цьому лимонна кислота є додатковим джерелом вітаміну С і стабілізатором, що поліпшує смакові якості готового сиропу. При цьому визначено оптимальний вміст компонентів, що забезпечують реалізацію способу. Зменшення вмісту суцвіття бузини (менше 1,28 кг) призводить до зниження аромату бузини, зникає оптимальний баланс смаку. При збільшенні вмісту суцвіття (вище 1,30 кг) спостерігається помутніння сиропу, а в смаку з'являється яскраво виражена гіркота.

Таким чином сукупністю відомих і пропонованих суттєвих ознак отримано технічне рішення, достатнє для виконання поставленої задачі корисної моделі.

Спосіб виробництва сиропу із бузини здійснюють так.

Для приготування сиропу беруть суцвіття бузини, яке добре промивають і замочують у воді, щонайменше на 24 години, таким чином, щоб суцвіття було покрите водою. У воду нарізають лимон кружальцями, завтовшки не більше 10 мм. Через 24 години настій фільтрують, додають

цукор і лимонну кислоту та ретельно перемішують до повного розчинення цукру. При цьому використовують інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг: бузина (суцвіття) - 1,28-1,30, лимон (кружальця) - 2,00-2,05, лимонна кислота - 0,12-0,14, цукор - 6,68-6,70.

5 Готовий сироп розливають у скляний посуд і закривають кришкою.

Приклад 1. Приготування сиропу із бузини здійснювали пропонованим способом, як наведено вище, при цьому використовували інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг: бузина (суцвіття) - 1,28, лимон (кружальця) - 2,00, лимонна кислота - 0,12, цукор - 6,68.

10 Приклад 2. Приготування сиропу із бузини здійснювали пропонованим способом, як наведено вище, при цьому використовували інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг: бузина (суцвіття) - 1,29, лимон (кружальця) - 2,03, лимонна кислота - 0,13, цукор - 6,69.

15 Приклад 3. Приготування сиропу із бузини здійснювали пропонованим способом, як наведено вище, при цьому використовували інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг: бузина (суцвіття) - 1,30, лимон (кружальця) - 2,05, лимонна кислота - 0,1, цукор - 6,70.

В усіх прикладах 1, 2 і 3 отримали готовий продукт - сироп із бузини, що являє собою світло-коричневу (золотисту) густувату рідину зі слабким смаком і ароматом суцвіття бузини.

20 Зменшення вмісту суцвіття бузини (менше 1,28 кг) призводить до зниження аромату бузини, зникає оптимальний баланс смаку. При збільшенні вмісту суцвіття (вище 1,30 кг) спостерігається помутніння сиропу, а в смаку з'являється яскраво виражена гіркота.

25 Пропонований спосіб виробництва сиропу із бузини дозволяє розширити асортимент харчових продуктів і отримати новий вид харчового продукту з цілющими властивостями, що може використовуватися з профілактичними і лікувальними цілями, і як продукт високої смакової якості зі зниженням матеріальних витрат на технологічний процес його виготовлення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Спосіб виробництва сиропу, що передбачає екстрагування рослинної сировини і додавання харчової кислоти, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину використовують суцвіття бузини, екстрагування якої здійснюють упродовж щонайменше 24 годин настоюванням на воді, збагаченій лимоном, порізаним на кружальця, завтовшки не більше 10 мм, після чого настій фільтрують, додають цукор і як харчову кислоту додають лимонну кислоту, перемішують до повного розчинення цукру і розфасовують, при цьому використовують інгредієнти у розрахунку на 10 кг виходу сиропу у співвідношенні, в кг:

бузина (суцвіття)	1,28-1,30
лимон (кружальця)	2,00-2,05
лимонна кислота	0,13-0,14
цукор	6,68-6,70.