



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **107163**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/38 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 11265**

(22) Дата подання заявки: **16.11.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.05.2016**

(46) Публікація відомостей **25.05.2016, Бюл.№ 10**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

**Гура Олександр Васильович (UA),
Соколов Сергій Анатолійович (UA),
Севаторов Микола Миколайович (UA),
Декань Олексій Олексійович (UA),
Головінов Вадим Павлович (UA)**

(73) Власник(и):

**Гура Олександр Васильович,
вул. Маршала Тимошенка, 13, кв. 107, м.
Київ, 04212 (UA),
Соколов Сергій Анатолійович,
мкр-н Лазурний, 28, кв. 26, м.
Красноармійськ, 85000 (UA),
Севаторов Микола Миколайович,
вул. Пушкіна, 26, кв. 11, м. Київ, 02230 (UA),
Декань Олексій Олексійович,
вул. Леніна, 42, кв. 30, м. Селідове, 85400
(UA),
Головінов Вадим Павлович,
вул. Пушкіна, 14, кв. 7, м. Київ, 02230 (UA)**

(54) ХОЛОДНИЙ ЧАЙ "УНІК"

(57) Реферат:

Холодний чай містить підготовлену воду, екстракт чайної сировини - сухий ліофілізований екстракт чайної сировини, та вуглеводи - цукор або мед.

UA 107163 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва безалкогольних напоїв.

Корисні властивості напоїв, що виробляються з чайної сировини, давно відомі людству. Різноманітні чаї завжди були самим стародавнім джерелом біологічно активних речовин для людського організму. Та й до цього часу ці напої дуже цінуються, вони посідають одне з перших місць в раціоні людини. Складні екологічні та соціальні умови, в яких перебуває сучасна людина, ставлять нові вимоги до цього виду продукту - напої повинні бути не тільки смачними, а і корисними.

Перше місце серед широкого різновиду чайних напоїв посідають безалкогольні, які майже не мають ніяких протипоказань для вживання і користуються попитом серед людей різного віку.

Відомі композиції чайних напоїв, що містять екстракт чайної сировини, лимонну кислоту, цукровий сироп або цукор, воду та різноманітні смакоароматичні добавки: спиртовий настій кожури фейхоа, настій естрагону, настій фіалкового кореню, екстракт елеутерококка [АС СРСР № 686718, № 719595, МПК А23F 2/00, 1979, 1980 р.р.].

Однак, через невисоку якість чайного екстракту ці напої повинні бути кореговані за органолептичними показниками великою кількістю смакоароматичних добавок. А за вітамінним та біологічно активним составом чайний екстракт, що входить до напою, недостатньо повноцінний.

Найбільш близьким аналогом за суттю та отриманому результату є напій, що містить екстракт чайної сировини, цукор, лимонну кислоту, ефірне масло лимона, спирт етиловий, воду, причому як сировина для отримання екстракту використовуються фіксовані чайні листя та ферментовані чайні листя, екстракти яких потім змішують. Ферментовані чайні листя екстрагують 20 %-ним розчином етанолу, а фіксовані - 0,5-5,0 %-ним водним розчином лимонної кислоти [АС СРСР № 969236, МПК А23F 3/00, 30.10.82].

В основу корисної моделі поставлена задача отримання холодного чаю з високим вмістом біологічно цінних компонентів чаю на основі чайного екстракту високої якості, отриманого з використанням високого тиску.

Поставлена задача вирішується тим, що холодний чай "Унік", який містить воду, екстракт чайної сировини, та вуглеводи, згідно з корисною моделлю, як воду використовують підготовлену воду, що пройшла тонке механічне фільтрування, як екстракт чайної сировини - сухий ліофілізований екстракт чайної сировини, отриманий з використанням високого тиску 300-600 МПа, а як вуглеводи - цукор або мед, або їх суміш при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

екстракт чайної сировини	0,2-0,5
підготовлена вода	97,8-94,5
вуглеводи або їх суміш	2-5.

Наявність вказаних інгредієнтів в холодному чаї, таких як підготовлена вода, екстракт чайної сировини, отриманий з використанням високого тиску від 300 до 600 МПа, який не піддається нагріванню, та вуглеводів, в якості яких використовують цукор або мед, або їх суміш, забезпечує отримання напою з оригінальним ароматом, присмаком та великим вмістом біологічно цінних компонентів чаю.

Холодний чай "Унік" готують наступним чином.

Спочатку готують сухий ліофілізований екстракт чайної сировини. Для цього чайну сировину подрібнюють до розміру частинок з діаметром 0,5-3 мм. Подрібнену сировину пакують у гнучку харчову ємність, заливають водою з температурою 20 °С, після чого ємність герметично закривають та піддають високому тиску від 300 до 600 МПа з різним часом витримки.

Отриманий екстракт фільтрують, розливають у флакони по 100 мл і висушують ліофільно.

Далі отриманий екстракт змішують з підготовленою водою та додають вуглеводи (цукор або мед, або їх суміш). Готову продукцію направляють на розлив.

Приклад 1.

Попередньо висушену і подрібнену чайну сировину з розміром частин 0,5-3 мм пакують у гнучку харчову ємність, заливають 1000 мл води з температурою 20 °С, після чого ємність герметично закривають та піддають високому тиску 300 МПа протягом 30 хв. Після чого отриманий екстракт фільтрують, розливають у флакони і висушують ліофільно. Далі змішують екстракт, воду та вуглеводи (цукор або мед, або їх суміш) у наступному співвідношенні, мас. %:

екстракт чайної сировини	0,5
підготовлена вода	94,5
вуглеводи або їх суміш	5.

Приклад 2. Попередньо висушену і подрібнену чайну сировину з розміром частин 0,5-3 мм пакують у гнучку харчову ємність, заливають 1000 мл води з температурою 20 °С, після чого

емність герметично закривають та піддають високому тиску 600 МПа протягом 10 хв. Після чого отриманий екстракт фільтрують, розливають у флакони і висушують ліофільно. Далі змішують екстракт, воду та вуглеводи (цукор або мед, або їх суміш) у наступному співвідношенні, мас. %:

екстракт чайної сировини	0,2
підготовлена вода	97,8
вуглеводи або їх суміш	2.

- 5 Надані співвідношення екстракту та вуглеводів обумовлені тим, що при більш високому тиску отримується екстракт з більшим вмістом біологічно активних речовин.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Холодний чай, що містить воду, екстракт чайної сировини, та вуглеводи, який **відрізняється** тим, що як воду використовують підготовлену воду, що пройшла тонке механічне фільтрування, як екстракт чайної сировини - сухий ліофілізований екстракт чайної сировини, отриманий з використанням високого тиску 300-600 МПа, а як вуглеводи - цукор або мед, або їх суміш, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

екстракт чайної сировини	0,2-0,5
підготовлена вода	97,8-94,5
вуглеводи або їх суміш	2-5.

15

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601