



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108124** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A23L 2/38** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	<b>а 2013 05306</b>	(73) Власник(и):	<b>Литовченко Олександр Михайлович</b> , вул. Садова, 19, кв. 59, смт Новосілки, м. Київ-27, 03027 (UA), <b>Фільов Вячеслав Васильович</b> , вул. Суворова, 14, с. Малий Самбір, Конотопський р-н, Сумська обл., 41663 (UA), <b>Чухіль Сергій Миколаєвич</b> , вул. Суворова, 26, м. Конотоп, Сумська обл., 41606 (UA), <b>Шуст Анатолій Іванович</b> , вул. Клубна, 103/83, м. Конотоп, Сумська обл., 41600 (UA)
(22) Дата подання заявки:	<b>24.04.2013</b>	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	UA 36123 U, 10.10.2008 UA 51168, 12.07.2010 Компанія «SERGIO» Електронний каталог / Компот «Лесная ягода» [Інтернет-публікація], URL: <a href="http://sergio.biz.ua/compot-mix/kompot-lesnaya-yagoda.html">http://sergio.biz.ua/compot-mix/kompot-lesnaya-yagoda.html</a> (збережено WayBack Machine 12.11.2011, знайдено 17.11.2014) Компанія «SERGIO» Електронний каталог / Узвар классический [Інтернет-публікація], URL: <a href="http://sergio.biz.ua/uzvar/uzvar-klassicheskij.html">http://sergio.biz.ua/uzvar/uzvar-klassicheskij.html</a> (збережено WayBack Machine 12.11.2011, знайдено 17.11.2014) Напої безалкогольні Загальні технічні умови ДСТУ 4069-2002, Київ, Держстандарт України, 2002
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	<b>25.03.2015</b>		
(41) Публікація відомостей про заявку:	<b>27.10.2014, Бюл.№ 20</b>		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	<b>25.03.2015, Бюл.№ 6</b>		
(72) Винахідник(и):	<b>Литовченко Олександр Михайлович (UA), Фільов Вячеслав Васильович (UA), Чухіль Сергій Миколаєвич (UA), Шуст Анатолій Іванович (UA)</b>		

**(54) НАПІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ НЕГАЗОВАНИЙ НА ПРЯНО-АРОМАТИЧНИЙ (СМАКО-АРОМАТИЧНИЙ) РОСЛИННИЙ СИРОВИНІ "УЗВАР ЦІЛЮЩИЙ" І (АБО) "УЗВАР ЦІЛЮЩИЙ МЕДОВИЙ"**

### (57) Реферат:

Винахід належить до такого напою безалкогольного як узвар, що містить екстракти сушених яблук, груш, слив, вишень, глоду, шипшини, смородини, цукровий або медовий сироп, лимонну кислоту. Напій має приємний, гармонійний, з родзинково-вишневими, з медово-грушевими, з квітково-медовими тонами з грушево-айвовими і оксамитовим відтінками кисло-солодкий аромат і смак, від янтарного до коричневого з рубіновим відтінком колір.

UA 108124 C2



Винахід належить до виробництва безалкогольних напоїв, і може бути використаний при переробці плодів для розширення асортименту плодово-ягідних напоїв безалкогольних негазованих на пряно-ароматичній (смако-ароматичній) рослинній сировині.

За прототип взято консерви "УЗВАРИ" [Консерви "УЗВАРИ". Технические условия ТУ 61 УССР 8-91], які виготовляються шляхом купажування наступних компонентів: екстракти сушених плодів в основному з двох культур, цукровий сироп, лимонна кислота і вода питна в кількості, що забезпечує отримання необхідних кондицій.

В зв'язку з простим, однорідним двокомпонентним складом згідно з ТУ 61 УССР 8-91 рецептур узварів, вони відрізняються однорідним, монотонним ароматом і смаком, невисоким вмістом біологічно-активних речовин (вітамінів, макро- та мікроелементів, ароматичних та смакових речовин, органічних кислот, цукрів та ін.) та невисокою поживною цінністю.

В основу винаходу поставлена задача створення узвару оздоровчо-профілактичного призначення багатокомпонентного з підвищеним вмістом біологічно цінних речовин, безалкогольного з наступних складових: екстракти сушених плодів в кількості семи культур, цукровий і (або) медовий сироп, лимонна кислота і вода питна в кількості, що забезпечує отримання необхідних кондицій, шляхом поєднання компонентів у певному співвідношенні та їх підготовки певним чином, що забезпечує покращення органолептичних властивостей за рахунок надання узвару приємного, гармонійного, з родзинково-вишневими, з медово-грушевіми, з квітково-медовими тонами з грушево-айвовими і оксамитовим відтінками, кисло-солодкого аромату і смаку, від янтарного до коричневого з рубіновим відтінком кольору.

Поставлена задача вирішується тим, що напій виготовляють шляхом купажування наступних компонентів: екстракти сушених плодів, цукровий і (або) медовий сироп, лимонна кислота і вода питна. Поєднання вказаних компонентів надає напою приємного, гармонійного, з родзинково-вишневими, з медово-грушевіми, з квітково-медовими тонами з грушево-айвовими і оксамитовим відтінками, кисло-солодкого аромату і смаку, від янтарного до коричневого з рубіновим відтінком кольору.

В купаж напою входять екстракти сушених плодів та цукровий і (або) медовий сироп, які готують таким чином:

Приготування екстракту сушених плодів. Сушені плоди мийуть в мийних машинах або ваннах з проточною водою. Сушені плоди замочують протягом 40 хвилин в питній воді, воду замочування в подальшому не використовують. Потім плоди завантажують в варильні котли, або інші нагрівальні ємкості з нержавіючої сталі, заливають водою у співвідношенні, вказаному в рецептурі, кип'ятять 15-20 хв., періодично перемішуючи, і вивантажують в ємкість з нержавіючої сталі. Екстракцію проводять протягом 12-24 годин до досягнення необхідної екстрактивності, потім екстракт зливають, плоди, що залишилися, відпресовують на пресах. Отримані фракції екстракту змішують і фільтрують на фільтрпресах.

Приготування цукрового і (або) медового сиропу. Цукор і (або) мед натуральний згідно з рецептурою завантажують у сироповарильний котел, додають необхідну кількість води, при безперервному перемішуванні доводять до кипіння, після повного розчинення цукру і (або) меду натурального кип'ятять протягом 5 хв. Потім пропущений через фільтр гарячий сироп з вмістом сухих речовин 10-80 % охолоджують до  $70^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . В охолоджений до  $70^{\circ}\text{C}$  цукровий сироп вносять 50 % водний розчин лимонної кислоти з розрахунку 750 г лимонної кислоти на 100 кг сухих розчинних речовин цукру, суміш ретельно перемішують і витримують при цій температурі 2 години, періодично перемішуючи.

Змішування і освітлення. Усі вищевказані компоненти завантажують у збірник-змішувач згідно з рецептурою. У збірнику суміш перемішують до одержання однорідної маси. Потім напій фільтрується, охолоджується до температури  $0 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . У випадку, якщо складові частини не зазнали освітлення, після змішування напій обробляється желатином, бентонітом, ферментними препаратами за загальноприйнятою схемою.

Напій безалкогольний пастеризований "Узвар цілющий" і (або) "Узвар цілющий медовий" фасують у споживчу тару, що забезпечує якість продукції (скляні пляшки, пляшки марки ПЕТ, скляні банки, пакети, металеві банки, металеві бочки для пива (кеги), автоцистерни та іншу тару), згідно з чинними нормативними документами.

Співвідношення компонентів у рецептурі напою наведено в таблиці 1

Таблиця 1

Найменування сировини	Вміст сировини в готовому напої	
	одиниця виміру	норма
Екстракт сушених плодів	кг	300-800
Цукровий сироп	кг	200-600
Лимонна кислота	кг	0,01-8,0

Співвідношення компонентів приготування екстракту сушених плодів наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Найменування сировини	Вміст сировини в готовому напої	
	одиниця виміру	норма
Яблука сушені	кг	10-70
Груша сушені	кг	10-70
Слива сушена	кг	10-70
Вишня сушена	кг	10-70
Глід сушений	кг	10-70
Шипшина сушена	кг	10-70
Смородина сушена	кг	10-70
Вода	кг	до 1000

5

При такому співвідношенні інгредієнтів і вказаному вище способі їх виготовлення напій має приємний, гармонійний, з родзинково-вишневими, з медово-грушевіми, з квітково-медовими тонами з грушево-айвовими і оксамитовим відтінками кисло-солодкий аромат і смак, від янтарного до коричневого з рубіновим відтінком колір.

10

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Напій безалкогольний, що містить екстракти сушених плодів двох культур, цукор, лимонну кислоту, який **відрізняється** тим, що містить додатково екстракти сушених плодів п'яти культур, при такому співвідношенні компонентів в готовому напої, кг/100 дал:

15

екстракт сушених плодів 300-800

цукровий і (або) медовий сироп 200-600

лимонна кислота 0,01-8,0,

при такому співвідношенні компонентів для приготування екстракту сушених плодів, кг/100 дал:

яблука сушені 10-70

груша сушена 10-70

слива сушена 10-70

вишня сушена 10-70

глід сушений 10-70

шипшина сушена 10-70

смородина сушена 10-70

вода решта.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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