



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119230** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 2/00
C12G 3/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 07484	(72) Винахідник(и): Адамчук Ігор Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 14.07.2017	(73) Власник(и): Адамчук Ігор Іванович, вул. Грушевського, 47, кв. 8, м. Ужгород, Закарпатська обл., 88000 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.09.2017	(74) Представник: Баронча Лариса Борисівна, реєстр. №134
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.09.2017, Бюл.№ 17	

(54) КВАС СЛАБОАЛКОГОЛЬНИЙ

(57) Реферат:

Слабоалкогольний квас містить харчовий спирт, вміст якого становить від 1,2 мас. % до 8,5 мас. %.

UA 119230 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема тонізуючих напоїв на основі квасу.

Відомо безліч як слабоалкогольних, так і безалкогольних напоїв, які мають тонізуючі та лікувально-профілактичні властивості [А.С. СРСР № 1542524 А МПК А23L2/00, Опубл. 1990, Бюл. № 6; Пат. 18403 С1 UA МПК А23L2/00, Опубл. 1997, Бюл. № 6; Пат. № 31825 А UA МПК С12G3/06, Опубл. 2000, Бюл. № 7; Пат. № 9056 U UA МПК А23L2/00, Опубл. 2003, Бюл. № 9]. Так, поширеними напоями є різні види квасу. Квас готується шляхом зброджування хлібопекарськими дріжджами або ж іншими заквасками основи сусла та додаванням різних харчових добавок [Пат. № 24904 А UA МПК С12С3/00, Опубл. 1998, Бюл. № 6; Пат. № 3508 U UA МПК А23L2/00, Опубл. 2004, Бюл. № 11].

Напій має хороші органолептичні показники, освіжаючи та лікувально-профілактичну дію - покращуючи мікрофлору шлунка та загальний стан здоров'я людини.

Квас належить до безалкогольних напоїв, хоча, як продукт бродіння, містить у своєму складі алкоголь, масова частка якого не має перевищувати 1,2 %.

В основу корисної моделі поставлено задачу розширити асортимент тонізуючих напоїв шляхом приготування квасу, який має вміст алкоголю (харчового спирту) від 1,2 мас. % до 8,5 мас. %, що відповідає нормі слабоалкогольних напоїв і має високі органолептичні показники, профілактично-лікувальну дію, а приготування його безпосередньо перед вживанням завжди гарантує свіжість.

Поставлена задача вирішується тим, що в слабоалкогольному квасі, згідно з корисною моделлю, вміст алкоголю (харчового спирту) становить від 1,2 мас. % до 8,5 мас. %. Склад напою, що заявляється, відрізняється від відомого квасу тим, що незалежно від його виду, способу приготування та забарвлення, отримують оригінальний напій, який має тонізуючу дію з підвищеною біологічною активністю, добре вгамовує спрагу і одночасно є слабоалкогольним напоєм. Аналіз відомих напоїв показав, що подібного напою в доступній літературі та патентній документації не виявлено. Збільшення або зменшення запропонованого співвідношення компонентів призводить до погіршення смакових та ароматичних якостей напою. Запропоноване співвідношення поєднання компонентів дозволяє отримати готовий напій, який в залежності від використаного в певній пропорції того чи іншого виду одного з компонентів має специфічні як смакові, так і ароматичні показники, а можливість приготування його безпосередньо перед вживанням забезпечує свіжість та якість.

Напій, що заявляється, готують наступним чином.

Спосіб 1.

В мірну склянку, за бажанням споживача отримати певний за смаком та забарвленням напій, наливають відповідну частину квасу та харчового спирту, таким чином змішуючи два різні напої у заданому співвідношенні.

Приклад 1.

Для приготування 1 л слабоалкогольного квасу використовують квас та харчовий спирт, які беруть у співвідношенні 91,5 мас. % квасу та 8,5 мас. % спирту, змішують їх в ємності. Отримують напій з приємним смаком квасу, але більш хмільний. Такий напій рекомендується вживати охолодженим.

Приклад 2.

Для приготування 1 л слабоалкогольного квасу використовують, квас та харчовий спирт, які беруть у співвідношенні 95,5 мас. % квасу та 4,5 мас. % спирту, змішують їх в ємності. Отримують напій з приємним смаком квасу, але менш хмільним. Такий напій рекомендується вживати охолодженим.

Спосіб 2.

В процесі приготування квасу до інгредієнтів додають збільшену кількість цукру і проводять процес бродіння до досягнення необхідного рівня алкоголю.

Також підвищити вміст алкоголю в процесі бродіння можна додаванням фруктози, глюкози та ін.

Напій можна готувати як в домашніх умовах, так і в різних закладах громадського харчування, барах і т.д. та виготовляти на підприємствах харчової промисловості, закупорюючи в пляшки різної ємності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Слабоалкогольний квас, який **відрізняється** тим, що містить харчовий спирт, вміст якого становить від 1,2 мас. % до 8,5 мас. %.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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