



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109500** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 2/00**  
**A23L 19/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2016 02076</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Тюрікова Інна Станіславівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>03.03.2016</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.08.2016</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.08.2016, Бюл.№ 16</b>	

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ ВІТАМІНІЗОВАНИХ "ТОПІФРУТ-ПОЛУНИЧНИЙ"**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих включає сортування сировини, миття, інспекцію, бланшування, очищення, повторну інспекцію і доочищення, подрібнення, протирання, змішування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання. При цьому використовують композиційну суміш, що складається із пюре топінамбурного, пюре аличевого і полуничного, з додаванням як біологічно цінної добавки екстракту із волоського горіха молочно-воскової стиглості на цукровій або спиртовій основах.

**UA 109500 U**



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва плодоовочевих напоїв на основі топінамбуру з використанням волоського горіха.

5 Технологічний процес приготування напоїв вітамінізованих включає наступні етапи: сортування, миття, інспекцію, бланшування, очищення, повторну інспекцію і доочищення, подрібнення, протирання, змішування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання [1].

10 Цей спосіб приготування напоїв вітамінізованих вибрано нами як найближчий аналог, що найбільш близький за функціональним призначенням і технічним результатом, який досягається.

Недоліком відомого способу є те, що як композиційні компоненти не використовується дієтична добавка із волоського горіха молочно-воскової стиглості (ВГМВС), що не забезпечує високої вітамінізації готових напоїв за рахунок купажування плодоовочевих соків. Крім цього відсутня технологія приготування напою вітамінізованого на основі топінамбуру.

15 Задача корисної моделі - розширення асортименту вітамінізованих напоїв з топінамбуру з використанням біологічно цінного екстракту із ВГМВС, підвищення їх споживчої цінності, покращення смакових якостей та розширення сфери застосування.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити спосіб виробництва вітамінізованого напою з топінамбуру для збагачення організму людини біологічно цінними компонентами.

20 Поставлена задача вирішується тим, що на стадії купажування плодоовочевих компонентів як біологічно цінна добавка використовується екстракт із ВГМВС.

Виготовлений, згідно з викладеним вище способом, вітамінізований напій з топінамбуру можна віднести до продукції профілактичної дії.

25 Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, був використаний топінамбур, згідно РСТ УССР 289-91 [2], алича, згідно ГОСТ 21920-76 [3], полуниця, згідно ГОСТ 6828-89 [4], із яких вироблені пюре, та екстракт із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості [5, 6].

Виробництво напою "Топіфрут-Полуничний" на основі топінамбуру з використанням екстрактів волоського горіха.

30 Напої готують за розробленою технологією (табл. 1, 2).

Таблица 1

Технологія напою вітамінізованого "Топіфрут-Полуничний"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур (пюре)	191	150
Алича (пюре)	169	140
Полуниця (пюре)	12	10
Екстракт горіховий спиртовий	19	18
Цукор (цукровий сироп 15 %)	692	682
Вихід	-	1000

Таблица 2

Технологія напою вітамінізованого "Топіфрут-Полуничний"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур (пюре)	191	150
Полуниця (пюре)	182	150
Екстракт горіховий цукровий	31	30
Цукор (цукровий сироп 15 %)	680	670
Вихід	-	1000

35 Технологічний процес складається з наступних операцій. Підготовка сировини включає її сортування за розмірами, миття, інспекцію. Вимитий топінамбур піддається бланшуванню у киплячій воді протягом 420-600 с і миттєво охолоджується. Топінамбур очищають на картоплеочищувачі, інспектують та доочищують, подрібнюють на машині для нарізання овочів шматочками розмірами 20-25 мм та протирають через сита з діаметром вічок 2 мм та 0,5-0,4 мм. Аличу очищають від плодоніжки, бланшують парою протягом 480...600 с, видаляють

кісточку та протирають через сита з діаметром вічок 5-7 мм та 0,5-0,4 мм. Полуницю після миття (або розморожування) очищають від чашолистків та протирають через сита з діаметром вічок 0,5...0,4 мм.

Екстракт із ВГМВС проціджують через полотняний фільтр. Цукор очищають на просіювачі від металевих та інших домішок та готують цукровий сироп.

Підготовлені харчові компоненти змішують за технологією, підігрівають за температури 60 °С і додають рецептурну кількість горіхового спиртового або цукрового екстракту. Готовий напій охолоджують і подають за температури +14-16 °С. Для довготривалого зберігання напій фасують у скляну тару, закупорюють, пастеризують за температури 85 °С.

В таблиці 3 наведено показники якості напоїв вітамінізованих "Топіфрут-Полуничний".

Таблица 3

Показники якості напоїв вітамінізованих "Топіфрут-Полуничний"

Найменування показників	Вітамінізований напій з горіховим екстрактом	
	спиртовим	цукровим
Сухі розчинні речовини, %	18,7	19,1
Титровані кислоти, %	0,670	0,560
Пектинові речовини, %	0,378	0,368
L-аскорбінова кислота, мг/100г	8,64	12,32
Поліфенольні речовини, мг/100г	76,5	82,5
рП-кислотність	3,35	4,8

За органолептичними показниками напій вітамінізований "Топіфрут-Полуничний" з екстрактом спиртовим мав рідку консистенцію, з часточками м'якоті, буро-рожевий колір, кисло-солодкий смак з гірчинкою та фруктово-полуничний аромат. Напій вітамінізований "Топіфрут-Полуничний" з екстрактом цукровим відрізнявся червоно-бурим кольором та солодким смаком.

Таким чином, розроблено спосіб виробництва вітамінізованих напоїв на основі топінамбуру "Топіфрут-Полуничний" (з пюре полуничним і аличевим, та без аличевого) і з додаванням як біологічно цінної добавки екстракту із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості на спиртовій або цукровій основах, що дозволяє отримати новітній за технологією готовий продукт з підвищеним вмістом біологічно активних речовин і високими споживчими властивостями.

Напої з горіховим екстрактом мають підвищену біологічну і харчову цінність, можуть споживатися у повсякденному раціоні і мають профілактичну дію.

Використані джерела.

1. Технологическая инструкция по производству консервов "Соки овощные" // Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том 4. справочник по производству консервов. Том 4. - Москва: Пищевая промышленность, 1974. - С. 329-341.

2. РСТ УССР 1995-89 Топинамбур (земляная груша) свежий. Технические условия. - Введ. с 01.01.1991. - 10 с.

3. ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия. - М.: Стандартиформ. - 11 с.

4. ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации. - М.: Стандартиформ. 6 с.

5. Тюрікова І.С. Спосіб отримання екстракту із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості. Корисна модель №77238, МПК В01D 11/02 (2006.01), опубл. 11.02.2013 р. - Бюл. № 3. - 4 с.

6. Тюрікова І.С. Спосіб отримання біологічно активної добавки із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості. Корисна модель № 88192, МПК В01D 11/02 (2006.01), опубл. 11.03.2014 р. - Бюл. №.5. - 2 с.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих, що включає сортування сировини, миття, інспекцію, бланшування, очищення, повторну інспекцію і доочищення, подрібнення, протирання, змішування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання, який **відрізняється** тим, що використовують композиційну суміш, що складається із пюре топінамбурного, пюре аличевого і

полуничного, з додаванням як біологічно цінної добавки екстракту із волоського горіха молочно-воскової стиглості на цукровій або спиртовій основах.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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