



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109501** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 2/00**  
**A23L 19/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

(21) Номер заявки:	<b>u 2016 02077</b>	(72) Винахідник(и):	<b>Тюрікова Інна Станіславівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки:	<b>03.03.2016</b>	(73) Власник(и):	<b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	<b>25.08.2016</b>		<b>УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	<b>25.08.2016, Бюл.№ 16</b>		<b>УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ",</b> <b>вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</b>

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

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

**UA 109501 U**



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

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].

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

Недоліком відомого способу є те, що як композиційний компонент 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 виготовлення напою вітамінізованого на основі топінамбуру.

Задача корисної моделі - розширення асортименту вітамінізованих напоїв з топінамбурів 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 топінамбуром для збагачення організму людини біологічно цінними компонентами.

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 топінамбуром можна віднести до продукції профілактичної дії.

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

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

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

Таблица 1

Технологія напою вітамінізованого "Топіфрут-Алича"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур (пюре)	191	150
Алича (пюре)	1×2	150
Екстракт горіховий цукровий	31	30
Цукор (цукровий сироп 15 %)	680	670
Вихід	-	1000

Таблица 2

Технологія напою вітамінізованого "Топіфрут-Алича"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур (пюре)	191	150
Алича (пюре)	182	150
Екстракт горіховий спиртовий	16	15
Цукор (цукровий сироп 15 %)	695	685
Вихід	-	1000

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. 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 температурою 85 °С.

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

Таблица 3

Показники якості напоїв вітамінізованих "Топіфрут-Алича"

Найменування показників	Вітамінізований напій з горіховим екстрактом	
	спиртовим	цукровим
Сухі розчинні речовини, %	18,0	19,0
Титровані кислоти, %	0,66	0,80
Пектинові речовини, %	0,276	0,552
L-аскорбінова кислота, мг/100г	5,4	10,6
Поліфенольні речовини, мг/100г	77,25	78,75
pH-кислотність	3,0	3,5

- За органолептичними показниками напій вітамінізований "Топіфрут-Алича" має рідку консистенцію, з часточками м'якоті, темно-жовтий колір, кисло-солодкий смак з присмаком топінамбуру та фруктовий аромат, що нагадує цитрусовий. Напій вітамінізований "Топіфрут-Алича" з цукровим екстрактом відрізняється світло-жовтим кольором, солодким з кислинкою смаком, фруктовим ароматом.

- Таким чином, розроблено спосіб виробництва вітамінізованих напоїв на основі топінамбуру "Топіфрут-Алича" (з аличевим пюре) 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. 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.

5. 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 з додаванням як біологічно цінної добавки екстракту із волоського горіха молочно-воскової стадії 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