



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50591 (13) U
(51) МПК (2009)
A23F 3/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ФІРМОВИЙ ЧАЙ "SAFARI"

1

2

(21) u201000808

(22) 27.01.2010

(24) 10.06.2010

(46) 10.06.2010, Бюл.№ 11, 2010 р.

(72) МАРГАРИТОВА ОЛЕНА ОЛЕКСІЇВНА

(73) МАРГАРИТОВА ОЛЕНА ОЛЕКСІЇВНА

(57) 1. Чай, що включає екстракт листя чорного та/або зеленого чаю, смако-ароматичну добавку та воду, який **відрізняється** тим, що як смако-ароматичну добавку він містить мед, плоди журавлини, імбир, лайм та пелюстки м'яти з наступним

співвідношенням компонентів, (у грамах з розрахунку на 200 мл води):

листя чорного та/або зеленого чаю	2-3
мед	20-40
плоди журавлини	20-30
корінь імбиру	10-15
лайм	15-25
пелюстки м'яти	5-7.

2. Чай за п. 1, який **відрізняється** тим, що як екстракт він містить чайний екстракт, отриманий екстрагуванням листя чорного та/або зеленого чаю гарячою водою.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до технології готування напоїв на основі чайного екстракту, і може бути використана в чайних салонах, ресторанах, кафетеріях, клубах, а також у побуті.

Чай - це один з найдавніших напоїв. Під словом «чай» розуміють як напій так і сухе чайне листя. Його вживання нерозривно пов'язане з національною культурою й традиціями багатьох народів. Чай це не просто напій серед ряду інших напоїв. Для багатьох людей він є предметом першої необхідності. Тому необхідно прагнути до того, щоб уживання чаю приносило максимум користі. До складу чаю входять такі важливі частини як дубильні речовини, ефірні масла, алкалоїди, амінокислоти, пігменти й вітаміни. Задовго до того, як хімічний склад чаю став відомий зі спостережень і життєвого досвіду, були встановлені лікувальні та живильні властивості чаю. Насамперед було помічено, що чай стимулює життєдіяльність організму, підсилює працездатність, ліквідує втому, а відчуття чайного аромату завдає чимале задоволення. Як і багато продуктів харчування чай має різну здатність впливу залежно від того, як його готувати та вживати.

З літературних джерел інформації відомі чайні напої з самими різноманітними інгредієнтами [1]:

- чай по-монгольськи (на 1,5 л напою): чай зелений плитковий - 50 г, вода - 1 л, молоко - 500 мл, мука пшенична - 50 г, масло топлене - 50 г, сіль;

- чай-пунш по-кубинськи (на 1 л. напою): чай - 35 г, гвоздика подрібнена- 1 г, вода - 500 мл, сік

лимонний - 50 мл, сік грейпфрутовий - 200 мл, сік апельсиновий - 20 мл, ананас - 250 г, цукор - 100 г.

- чай з чорним перцем та медом (асаллі мурч-чай) - узбецька кухня, на 1 л напою: чай чорний - 25 г, перець чорний горошком - 10 шт., мед - 100 г, вода -1л.

Відомі також композиції чайних напоїв, що включають екстракт чайної сировини, лимонну кислоту, цукровий сироп або цукор, воду і різні смако-ароматичні та цілющі добавки: спиртовий настій шкiрки фейхоа, настій естрагону, настій фіалкового кореня, екстракт елеутерококу [2, 3].

За своїми органолептичними та цілющими властивостями відомі напої суттєво різняться один від одного, а за біологічно-активними якостями не достатньо ефективні, що пов'язано з відсутністю цільової спрямованості його складових компонентів.

Як найближчий аналог пропонованому рішенню чайного напою вибраний чай, який містить екстракт листя чорного або зеленого чаю, смако-ароматичну добавку та воду, причому у якості смако-ароматичних добавок чайний напій може містити екстракт кореня женьшеню, СО-екстракт запашного горошку, харчову есенцію лимона, чорної смородини, персика, меліси, полуниці, бергамота, абрикоса, м'яти, апельсина, вишні, яблука, малини [4]. У якості екстрагента використовують суміш, що складається з водно-спиртової рідини, харчової кислоти та водної суспензії суміші ферментних препаратів. Це дозволяє розширити функції чайного напою для застосування його крім свого призначення, у якості добавки до різних хар-

(19) UA (11) 50591 (13) U

чових продуктів. Біологічний і органолептичний склад відомого чаю може регулюватися за рахунок комбінації вихідної чайної сировини та керованого процесу екстракції.

Як недолік відомого чайного напою слід зазначити, що використання харчових есенцій, які виконують тільки функцію ароматизаторів, не підвищують біологічну цінність чаю, а введення до складу екстрагента водно-спиртової рідини, ферментного комплексу та харчової кислоти хоч і дозволяє максимально витягувати з чайного листа всі водорозчинні екстрактивні речовини, є достатньо складним технологічним процесом, що не дозволяє застосовувати його у широкому вжитку.

Завданням, яке покладене в основу розробки рецептури чайного напою, є створення такої композиції, яка б крім оригінальних смако-ароматичних властивостей мала підвищену лікувальну та стимулюючу цінність цілеспрямованої комплексної профілактичної дії, зокрема на серцево-судинну систему організму.

Розв'язання поставленої задачі вирішується тим, що чай, який містить екстракт листя чорного та/або зеленого чаю, смако-ароматичну добавку та воду, відповідно до пропонованого рішення як смако-ароматичну добавку він містить мед, плоди журавлини, корінь імбиру, лайм та пелюстки м'яти, а також воду з наступним співвідношенням компонентів (у грамах з розрахунку на 200 мл води): листя чорного та/або зеленого чаю - 2-3; мед - 20-40; плоди журавлини - 20-30; корінь імбиру - 10-15; лайм - 15-25; пелюстки м'яти - 5-7. Задача вирішується також і тим, що як екстракт чай містить чайний екстракт, отриманий екстрагуванням листя чорного та/або зеленого чаю гарячою водою.

Розроблена таким чином рецептура чаю забезпечує крім оригінальних смако-ароматичних властивостей, загально-оздоровлюючу функцію, також і цілеспрямовану комплексну лікувально-профілактичну дію на серцево-судинну систему організму, що пояснюється відповідним синергетичним впливом кожного із її компонентів:

Мед - загально-зміцнювальний, тонізуючий компонент, який відновлює сили організму, благотворно діє на серцево-судинну систему.

Журавлина - корисна для серцево-судинної системи; по вмісту біологічно активних речовин з журавлиною не зрівняється жодна ягода (і не тільки

як ягода). Вона нормалізує обмін речовин, обмін холестерину, перешкоджає утворенню тромбів у кровоносних судинах; урсолова кислота, що міститься в журавлині, сприяє розширенню коронарних судин серця. Журавлина має зміцнювальну дію на капіляри судин, корисна при спазмах судин і гіпертонії, а у комплексі з медом допомагає при атеросклерозі.

Імбир як пряність і лікувальний засіб був відомий ще до нашої ери. Назва імбиру на санскриті означає «універсальні ліки». Імбир - сильний антиоксидант. Він ефективно знижує артеріальний тиск і рівень холестерину в крові, стимулює травлення й очищає організм від шлаків і токсинів при харчових отруєннях. Крім того, імбир має тонізуючі, антиспазматичні та судинорозширювальні властивості, стимулює кровообіг і відновлює сили. Імбир зміцнює пам'ять, розріджує кров, за рахунок чого мозок краще забезпечується киснем.

Лайм застосовується для профілактики хвороб серця та судин. Завдяки вмісту аскорбінової кислоти і калію лайм здатний зміцнювати стінки кровоносних судин.

Доведено, що м'ята має розслаблюючу та протизапальну властивість, стимулює роботу серця й заспокоює сильне серцебиття. Аромат м'яти заспокійливо діє на нервову систему, знімає дратівливість.

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецептурних співвідношень за інгредієнтами, що використовуються, дозволяє досягти оптимальних органолептичних та цілющих показників якості продукту.

Чайний напій готують таким чином.

Заварюють у чайнику листя чорного та/або зеленого чаю протягом 3-х хвилин, одержуючи таким чином екстракт чаю. У склянку «айриш» наливають мед викладають очищену журавлину, подрібнений корінь імбиру, шматочки лайму та листочки м'яти. Заливають екстрактом чаю вміст склянки.

Джерела інформації:

1. Т.М. Банщикова «Безалкогольные напитки». Киев, изд. «Реклама» 1986.
2. АС СРСР № 686718, А23F3/00, 1979 р.
3. АС СРСР № 719595, А23F3/00, 1980 р.
4. Патент Російської Федерації № 2132618 на винахід, кл. А23F3/16, публ. 10.07.1999 р. (прототип).