



УКРАЇНА

(19) UA (11) 50592 (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 "БУТІК"

1

2

(21) u201000809

(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 варення з пелюсток троянди, порічку, аніс та лайм з наступним

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

листя чорного та/або зеленого чаю	2-3
варення з пелюсток троянди	40-60
порічка	40-60
аніс	10-15
лайм	25-35.

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

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

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

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

(13) U
(11) 50592
(19) UA

начення, у якості добавки до різних харчових 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 екстрагенту 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 цілеспрямовану комплексну лікувально-профілактичну та загальнозміцнювальну дію на організм людини.

Рішення поставленої задачі досягається тим, що чай, який містить екстракт листа чорного та/або зеленого чаю, смако-ароматичну добавку та воду, відповідно до пропонованого рішення як смако-ароматичну добавку він містить варення з пелюсток троянди, порічку, аніс та лайм, а також воду з наступним співвідношенням компонентів (у грамах з розрахунку на 200мл води): листя чорного та/або зеленого чаю - 2-3; варення з пелюсток троянди - 40-60; порічка - 40-60; аніс - 10-15; лайм - 25-35. 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 також і цілеспрямовану комплексну лікувально-профілактичну та загальнозміцнювальну дію на організм, що пояснюється відповідним синергетичним впливом кожного із її компонентів:

Варення з пелюсток троянди допомагає при гастритах, виразці шлунка, бронхіті. Добре знімає синдром хронічної втоми, допомагає боротися з безсонням, дратливістю, вегетосудинною дистонією, зміцнює нервову систему та весь організм при авітамінозах і після перенесених захворювань. Ягоди порічки містять безліч антиоксидантів, здатних протистояти раковим клітинам. Вони підвищують апетит, через велику кількість пектинів мають здатність виводити з організму всілякі шлаки й токсини, а зв'язуючи холестерин, сприяють профі-

лактиці атеросклерозу. Визначаються протизапальним, жарознижуючим, кровотворним та загальнозміцнювальними властивостями. Кумаринові речовини, що входять до складу цих ягід, знижують зсілість крові та сприяють попередженню інфарктів і інсульту. Бурштинова і яблучна кислоти, що відносяться до енергодаючих сполук, ефективні в літньому віці, при перевтомі, сприяють прискоренню відновлення сил. Порічка корисна також при сечокам'яній хворобі, тому що сприяє виведенню уратів (солей сечової кислоти).

У народній медицині аніс вживають як жарознижуюче, сечогінне, протиспазматичний, заспокійливий засіб. Насіння анісу використовують для лікування органів травлення, підсилюючи моторну й секреторну функцію кишечника, проти метеоризму, для збудження апетиту. Аніс підсилює функцію залозистого апарату бронхів, кишечника, зменшує спазми гладкої мускулатури кишечника, допомагає при запаленні нирок і сечового міхура, виводить пісок із сечовивідних шляхів, сприяє стимуляції секреторної функції печінки й підшлункової залози. Наявність ефірних масел робить аніс відмінним антисептичним та відхаркувальним засобом, що корисно при кашлі, бронхіті, катарі верхніх дихальних шляхів, а також при трахеїтах і ларингітах.

Лайм містить у великій кількості вітамін С, також вітамін В, вітамін А, калій, кальцій, фосфор, залізо, тіамін, рибофлавін, пектин, корисний для профілактики хвороб серця та судин. Завдяки змісту аскорбінової кислоти і калію лайм здатний зміцнювати стінки кровоносних судин. 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» викладають варення з пелюсток троянди, шматочки лайму, плоди анісу та свіжі або свіжоморожені порічки. Заливають екстрактом чаю вміст склянки.

Джерела інформації:

1. Т.М. Банщикова «Безалкогольные напитки». Киев, изд. «Реклама» 1986.
2. АС СРСР №686718, А 23 F 3/00, 1979р.
3. АС СРСР №719595, А 23 F 3/00, 1980р.
4. Патент Російської Федерації №2132618 на винахід, кл. А23F 3/16, публ. 10.07.1999р. (прототип).