



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **81515** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23F 5/00**

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>а 2013 01625</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Ковров Олександр Борисович (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>11.02.2013</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.07.2013</b>	<b>"ДНІПРОПЕТРОВСЬКИЙ КОМБІНАТ</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.07.2013, Бюл.№ 13</b>	<b>ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ",</b> вул. Молодогвардійська, 1, м. Дніпропетровськ, 49800 (UA)

**(54) КАВА НАТУРАЛЬНА ГРАНУЛЬОВАНА НА ОСНОВІ РОЗЧИННОЇ ПОРОШКОПОДІБНОЇ З ДОДАВАННЯМ СМАЖЕНОЇ МЕЛЕНОЇ**

**(57) Реферат:**

Кава натуральна містить гранули, утворені на основі розчинної порошкоподібної кави з додаванням смаженої меленої кави.

**UA 81515 U**



Корисна модель застосовується в харчовій промисловості, а саме для виготовлення харчового продукту: кава натуральна гранульована на основі розчинної порошкоподібної з додаванням смаженої меленої.

5 Добре відома кава натуральна смажена мелена, яка являє собою порошок дрібно мелених смажених кавових зерен (ГОСТ 6805-97). Але її основним недоліком є тривалий та трудомісткий процес заварювання (приготування).

Добре відома кава натуральна розчинна, яка являє собою порошок висушеного екстракту кави натуральної смаженої (ДСТУ 4394:2005). Але названий продукт втрачає в процесі виробництва ароматичні та смакові властивості.

10 Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція кавової суміші, яка містить каву натуральну розчинну і добавку - каву натуральну смажену мелену. Цю суміш готують шляхом простого змішування (Патент України на корисну модель № 49941). Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки: суміш кави натуральної розчинної та кави натуральної смаженої меленої. Але описана суміш, утворена простим змішуванням, має 15 недостатній показник розчинності внаслідок присутності кави натуральної смаженої меленої та втрачає ароматичні та смакові властивості як наслідок вмісту кави натуральної розчинної.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу отримати кавовий агломерований продукт, який має максимально характерні смакові та ароматичні властивості, притаманні каві натуральній смаженій, меленій, з допустимим осадом меленої кави, та якому 20 властива швидка розчинність.

Поставлена задача вирішена шляхом утворення агломерату - гранул із суміші висушеного екстракту кави натуральної розчинної порошкоподібної і смаженої меленої кави. Новим у корисній моделі, що заявляється, є отримання гранул суміші висушеного екстракту кави натуральної розчинної порошкоподібної і смаженої меленої кави.

25 Обсмажена кава в зернах подрібнюється до крупності помелу "по-турецьки" на мікрмлині. Порошкоподібна розчинна кава насипається в млин, там вона додатково подрібнюється і надходить до змішувача, де рівномірно перемішується з кавою смаженою меленою. Отримана суміш піддається впливу змішаного потоку пари та гарячого повітря. Далі отримана суміш падає на вібраційну площину псевдозрідженого шару, на якому відбувається агломерація та 30 попередня підсушка сформованих гранул висхідним потоком гарячого повітря.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35 Кава натуральна, яка **відрізняється** тим, що містить гранули, утворені на основі розчинної порошкоподібної кави з додаванням смаженої меленої кави.

---

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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