



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85096** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23F 5/00**  
**A23F 5/44** (2006.01)  
**A23F 5/46** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2013 05911</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Гоголь Віталій Мирославович (UA),</b> <b>Гоголь Христина Мирославівна (UA),</b> <b>Нікітенко Вікторія Андріївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>13.05.2013</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.11.2013</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>Гоголь Віталій Мирославович,</b> вул. Івана Франка, 36, кв. 27, м. Івано-Франківськ, 76000 (UA), <b>Гоголь Христина Мирославівна,</b> вул. І. Франка, 36, кв. 27, м. Івано-Франківськ, 76000 (UA), <b>Нікітенко Вікторія Андріївна,</b> вул. С. Бандери, 5, кв. 6, м. Долина, 77500 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.11.2013, Бюл.№ 21</b>	

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ ЛАТТЕ "КОКОНАТЛАТЕ"****(57) Реферат:**

Спосіб приготування напою латте включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів. Як каву чорну використовують каву еспрессо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - кокосовий сироп і збиті вершки та додатково додають поверх отриманої суміші кокосову стружку. У відкриту тару подають кокосовий сироп і заливають каву еспрессо з наступним змішуванням до однорідної маси. Потім додають спінене молоко та наносять поверх збиті вершки і посипають їх кокосовою стружкою.

**UA 85096 U**



Корисна модель належить до харчосмакової промисловості і продуктів, а саме до приготування напоїв та може бути використана у закладах швидкого харчування.

Відомий спосіб отримання заміни кави із фінікових кісточок, за яким кісточки миють, сушать, обсмажують в машинках, потім зерна піддають дуже тонкому помелу, додають розмелений кардамон, варять напій, який має приємний смак, гарний аромат, може вживатися увечері, не викликаючи безсоння, крім того, кардамон поліпшує ароматичні властивості і чинить регулюючі дії на дихальні і травні функції [спосіб отримання заміни кави із фінікових кісточок, патент ФРН 3931504 A23I5/44, оп. 04.04.1991 р.].

Недоліком даного способу є дефіцит фінікових кісточок, що негативно впливає на його промислове використання, собівартість і споживчі властивості.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб, який включає задання у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів. При цьому містить каву смажену тонкого помелу, а як білковий наповнювач - горіх соєвий, смажений, мелений, а як ароматизатор - мелені просіяні рослинні речовини, наприклад кардамон чи корицю або ваніль за смаком, при цьому до складу напою входить кава смажена мелена 30-60 г, горіх соєвий смажений мелений 100-150 г, цукор кристалічний 100-150 г, ароматичні рослинні речовини, наприклад кардамон 1-2 г чи кориця 0,5-0,9 г або ваніль 0,1 г за смаком, при цьому склад рослинних речовин розфасовано в сухому вигляді в герметичну тару для його послідовного варення з додаванням цукру, води - решта, вихід 1000 мл. Крім цього, напій, приготовлений шляхом варення, щонайменше подвійного кип'ятіння під шаром піни з легких речовин, використовують з послідовним його розливанням у відкриту тару, наприклад чашки. Крім цього, непросіяні легкі рослинні речовини, після додаткового зелення використовують для виготовлення інших, наприклад кондитерських виробів [Спосіб приготування кавового напою поживного, деклараційний патент України на винахід № 40477, A23F5/00, A23F5/44, A23F5/46, Бюл. № 6, 2001 р.].

Недоліки - продукт, який упаковують в різну по вазі і обсягу тару утворює незручність для споживачів з низькими прибутками, особливо при розчиненні герметизації й упаковки впродовж навіть за термін зберігання, який нормується, при цьому продукт частково втрачає свої органолептичні властивості, що знижує його споживчі якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити новий напій шляхом здійснення способу у певній послідовності з використанням компонентів в певних пропорціях, забезпечити швидкість приготування напою, підвищити його енергетичну цінність та можливість розширити асортимент напоїв у закладах швидкого харчування.

Задача корисної моделі вирішується тим, що спосіб приготування напою латте "Коконатлате" включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів, при цьому, згідно з корисною моделлю, як каву чорну використовують каву еспрессо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - кокосовий сироп і збиті вершки (аерозольні) та додатково додають поверх отриманої суміші кокосову стружку, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях кава еспрессо - 12 %, спінене молоко - 60 %; кокосовий сироп - 8 %; збиті вершки - 9 %; кокосова стружка - 1 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: подають у відкриту тару кокосовий сироп і заливають каву еспрессо з наступним змішуванням до однорідної маси, додають спінене молоко та наносять поверх збиті вершки (аерозольні) і посипають їх кокосовою стружкою.

Завдяки технологічним особливостям приготування та підбору інгредієнтів з високою енергетичною цінністю дає можливість використовувати запропонований спосіб у закладах швидкого харчування та дозволяє забезпечити збільшення попиту та розширення асортименту напоїв, чим і виконується задача корисної моделі.

Спосіб приготування напою латте "Коконатлате" здійснюють наступним чином.

Для приготування напою латте з кокосовим смаком та збитими вершками нам потрібно спочатку зробити заготовку. В ємність, наприклад паперовий стакан об'ємом 270 мл, подають кокосовий сироп 20 г. Згодом вливаємо готову порцію кави еспрессо 30 мл, яку приготовлено за допомогою кавової машини, в паперовий стакан до заготовки і розмішуємо до однорідної маси. Далі спінюємо молоко за допомогою кавового апарата і вливаємо спінене молоко 200 г в нашу заготовку, не доливаючи до верху 2-3 см.

Зверху на готовому напої викладаємо гіркою вершки (аерозольні) 35 г і посипаємо кокосовою стружкою 2 г.

Час приготування напою 2-3 хвилини.

Для паперового стаканчика об'ємом 410 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кави еспресо - 60 мл, кокосовий сироп - 30 г, спінене молоко - 250 г, вершки (аерозольні) - 40 г, кокосова стружка - 2 г.

5 Для паперового стаканчика об'ємом 500 мл беремо компоненти в наступних пропорціях: кави еспресо - 60 мл, кокосовий сироп - 40 г, спінене молоко - 300 г, вершки (аерозольні) - 45 г, кокосова стружка - 3 г.

Корисна модель забезпечує швидкість приготування напою, підвищити його енергетичну цінність та можливість розширити асортимент напоїв у закладах швидкого харчування.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування напою латте, що включає подачу у відкриту тару кави чорної і молока, доведених до кипіння, і смакових ароматичних речовин у певних пропорціях та змішування певних компонентів, який **відрізняється** тим, що як каву чорну використовують каву еспресо, як молоко - спінене молоко, як смакові ароматичні речовини - кокосовий сироп і збиті вершки (аерозольні) та додатково додають поверх отриманої суміші кокосову стружку, з забезпеченням компонентного вмісту складу напою в пропорціях: кави еспресо - 12 %, спінене молоко - 60 %, кокосовий сироп - 8 %, збиті вершки - 9 %, кокосова стружка - 1 %, при цьому спосіб здійснюють у наступній послідовності: подають у відкриту тару кокосовий сироп і заливають каву еспресо з наступним змішуванням до однорідної маси, додають спінене молоко та наносять поверх збиті вершки (аерозольні) і посипають їх кокосовою стружкою.

15

20

---

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

---

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