



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95036** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23L 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 06704	(72) Винахідник(и): Тюрікова Інна Станіславівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 16.06.2014	(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2014, Бюл.№ 23	

(54) ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ СЕЛЕРОВОГО ВІТАМІНІЗОВАНОГО

(57) Реферат:

Процес приготування овочевих напоїв вітамінізованих включає миття, інспекцію, очищення, повторні інспекцію і миття, подрібнення, бланшування, витягання соку, проціджування, миттєве підігрівання та охолодження, сепарування, купажування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання. На стадії купажування до селерового натурального неосвітленого соку замість плодоовочевих соків як біологічно цінну добавку додають водно-етилловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 2,1 % до загальної маси напою.

UA 95036 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема виробництва напоїв плодовоовочевих вітамінізованих.

Технологічний процес приготування напоїв вітамінізованих включає наступні етапи: миття, інспекція, очищення, повторні інспекція і миття, подрібнення, бланшування, витягання соку, проціджування, миттєве підігрівання та охолодження, сепарування, купажування, підготовка тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання [1].

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

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує високої вітамінізації готових напоїв за рахунок купажування з іншими плодовоовочевими соками. Крім того, відсутня рецептура напою вітамінізованого на основі селери.

Задача запропонованої корисної моделі - розширення асортименту вітамінізованих напоїв, підвищення споживчої цінності селерового напою, покращення органолептичних показників та розширення сфери застосування.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити процес виробництва селерового вітамінізованого напою для збагачення організму людини біологічно активними компонентами.

Поставлена задача вирішується тим, що на стадії купажування до ревеневому натуральному неосвітленого соку замість плодовоовочевих соків як біологічно цінну добавку додають водно-етилловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 2,1 % до загальної маси напою.

Виготовлений згідно з викладеним вище способом селеровий вітамінізований напій можна віднести до продуктів профілактичної дії.

Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, був використаний корінь селери згідно з РСТ УСССР 289-91 [2], з якого вироблений селеровий натуральний сік відповідно до ДСТУ 4150:2003 [3].

Використовували корінь селери з відкритого ґрунту. Технологічний процес складається з наступних операцій: сировину, що надійшла, піддають миттю чистою проточною водою у мийних машинах, інспекції на інспекційному конвеєрі, очищають від шкірки на машинах з тертушною поверхнею, повторно інспектують та миють, подрібненню на частинки розмірами 7×7 мм на коренерізці, бланшуванню на шнековому бланшувачі гострою парою при температурі 95-105 °С протягом 10 хвилин, витягання соку на пресі при тиску 1,0...1,5 МПа протягом 10...15 хвилин при товщині шару м'язги 5-8 см. Сік обов'язково проціджують на ситах із нержавіючої сталі або на спеціально підготованих для цього ситах з діаметром отворів сит 0,75 мм. Проціджений сік піддають швидкому (протягом 20 с.) підігріванню в трубчастих пастеризаторах до 85-90 °С, після чого відразу швидко (протягом 20 с) охолоджують в трубчастих пастеризаторах до 30-35 °С і направляють на сепарування. Сепарування проводять у напівзакритих апаратах з періодичним вивантаженням осаду при сталому тиску. Після сепарування до селерового соку додають за рецептурою мед, воду і витяг із м'яти, підігрівують до 60 °С, додають водно-етилловий горіховий екстракт в кількості 2,1 % до загальної маси напою, фасують у скляну тару, закупорюють і пастеризують у пастеризаторах безперервної дії при температурі 85 °С.

В табл. 1 наведено показників якості напоїв ревеневих вітамінізованих.

Таблица 1

Показники якості селерових напоїв вітамінізованих

Найменування показників	Селеровий напій з горіховим екстрактом	
	з медом	з медом і м'ятою
Сухі розчинні речовини, %	22,44	21,37
pH-кислотність	5,7	5,6
Титровані кислоти, %	12,0	12,2
L-аскорбінова кислота, мг/100г	7,87	7,90

За органолептичними показниками напій селеровий з медом і горіховим екстрактом мав світло-каштановий колір, солодкий смак з нотками селери, меду та горіху, запах - ледве виражений селеровий з незначним відтінком горіха. Напій, в рецептуру якого додавали витяг із

м'яти мав дуже приємний солодкий смак, з нотками меду, запах - медово-м'ятний. Консистенція напоїв - однорідна, але спостерігалася поява незначної кількості осаду.

Таким чином, розроблено процес виробництва селерового вітамінізованого напою на основі селерового соку з додаванням як біологічно цінної добавки водно-етилового екстракту із волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості, що дозволяє значно підвищити вміст біологічно активних речовин і зберегти споживчі властивості готового продукту.

Крім того, селеровий напій з горіховим екстрактом має підвищену біологічну і харчову цінність, може споживатися у повсякденному раціоні і мати направлення профілактичного призначення.

Джерела інформації:

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 289-91 Селера коренева свіжа. Технічні умови. Дата введення в дію 01.01.1991. - 8 с.

3. ДСТУ 4150:2003 Соки, напої сокові, нектари плодово-ягідні, овочеві та з баштаних культур. Загальні технічні умови. Дата введення в дію 01.09.2004. - 20 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Процес приготування овочевих напоїв вітамінізованих, що включає миття, інспекцію, очищення, повторні інспекцію і миття, подрібнення, бланшування, витягання соку, проціджування, миттєве підігрівання та охолодження, сепарування, купажування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання, який **відрізняється** тим, що на стадії купажування до селерового натурального неосвітленого соку замість плодовоовочевих соків як біологічно цінну добавку додають водно-етиловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 2,1 % до загальної маси напою.

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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