



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **96193** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23B 7/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 06707	(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: 26.01.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.01.2015, Бюл.№ 2	

(54) ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА НАПОЮ РЕВЕНЕВОГО ВІТАМІНІЗОВАНОГО

(57) Реферат:

Процес приготування фруктових напоїв вітамінізованих, що включає миття, інспекцію, подрібнення, бланшування, витягання соку, проціджування, миттєве підігрівання та охолодження, сепарування, купажування та підсолоджування, підготовку тари, фасування, пастеризацію, охолодження, пакування, маркування, транспортування та зберігання, причому на стадії купажування до ревеневого натурального неосвітленого соку замість плодоовочевих соків як біологічно цінну добавку додають водно-етиловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 0,8 % до загальної маси соку.

UA 96193 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема виробництва напоїв плодово-овочевих вітамінізованих.

Технологічний процес приготування напоїв вітамінізованих включає наступні етапи: миття, інспекція, 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 плодів 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 ревеню.

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

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити процес виробництва ревеневих вітамінізованих напоїв для збагачення організму людини біологічно активними компонентами.

Поставлена задача вирішується тим, що на стадії купажування до ревеневих натуральних неосвітлених соку замість плодовоовочевих соків в якості біологічно цінної добавки додають водно-етиловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 0,8 % до загальної маси напою.

Виготовлений згідно в викладеному вище способом ревеневий вітамінізований напій можна віднести до продуктів профілактичної дії.

Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, був використаний ревінь згідно з РСТ УССР 299-89 [2], з черешків якого вироблений ревеневий натуральний сік відповідно до ДСТУ 4150:2003 [3].

Використовували черешки ревеню з відкритого ґрунту. Довжиною обрізаної листяної пластинки на верхівці черешка не повинна перевищувати 5 см. Технологічний процес складається з наступних операцій: сировину, що надійшла, піддають миттю чистою проточною водою у мийних машинах, інспекції на інспекційному конвеєрі, подрібненню на частинки розмірами 10-20 мм на ножовій дробарці, бланшуванню на стрічковому бланшувачі гострою парою протягом 2-3 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 напівавкритих апаратах з періодичним вивантаженням осаду при сталому тиску. Після сепарування до ревеневих соку додають за рецептурою 50 %-вий цукровий сироп або мед, воду і настій із меліси, підігрівають до 60 °С, додають водно-етиловий горіховий екстракт в кількості 0,8 % до загальної маси напою, фасують у скляну тару, закупорюють і пастеризують у пастеризаторах безперервної дії при температурі 85 °С.

В табл. 1 наведено показники якості напоїв ревеневих вітамінізованих.

Таблиця 1

Показники якості ревеневих напоїв вітамінізованих

Найменування показників	Ревеневий напій з горіховим екстрактом	
	з медом	з цукровим сиропом
Сухі розчинні речовини, %	11,00	21,00
Моно- та дисахариди, %	6,15	15,66
pH-кислотність	3,10	3,20
Титровані кислоти, %	1,11	1,19
L-аскорбінова кислота, мг/100г	14,4	12,64

Органолептичне оцінювання показало, що напій ревеневий з медом і горіховим екстрактом мав приємний світло-жовтий колір, кислувато-солодкий смак та медовий аромат з горіховим відтінком. Напій ревеневий з цукровим сиропом і горіховим екстрактом мав приємний темно-

жовтий колір, кислувато-солодкий смак та запах з малопомітним горіховим відтінком. Консистенція напоїв однорідна, але спостерігалася поява незначної кількості осаду.

Таким чином, розроблено процес виробництва ревеневого вітамінізованого напою на основі ревеневого соку з додаванням в якості 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, ревеневий напій з горіховим екстрактом має підвищену біологічну і харчову цінність, може споживатися у повсякденному раціоні і мати направлення профілактичного призначення.

10 Джерела інформації:

1. Технологическая инструкция по производству консервов "Напитки фруктовые"// Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Консервы фруктовые. Часть 2.- Москва: Ассоциация "Консервплодоовощ", 1992. -С. 149-208, 327-359.

2. РСТ УССР 299-89 Ревінь свіжий. Технічні умови. Дата введення в дію 01.01.1990.-8 с

15 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

20 Процес приготування фруктових напоїв вітамінізованих, що включає миття, інспекцію, 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 ревеневого натурального неосвітленого соку

25 замість плодовоовочевих соків як біологічно цінну добавку додають водно-етилловий екстракт волоського горіху молочно-воскової стадії стиглості в кількості 0,8 % до загальної маси соку.

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