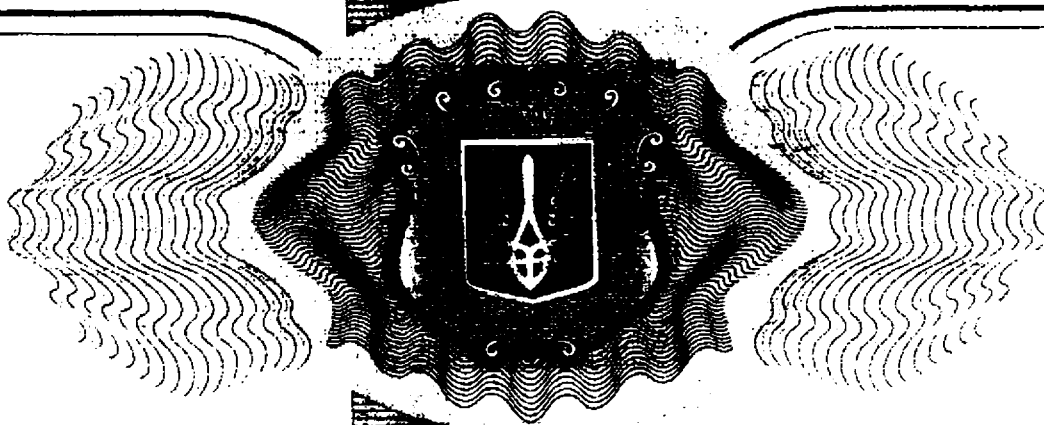


УКРАЇНА

UKRAINE 30.3



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 45803

НАПІЙ БЕРЕЗОВИЙ "НАДІЯ"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.11.2009.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 2/00

(21) Номер заявки: **u 2009 06233**

(22) Дата подання заявки: **16.06.2009**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.11.2009**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.11.2009, Бюл. № 22**

(72) Винахідники:
Чмут Надія Олександрівна, UA,
✓ **Бандуренко Галина Михайлівна, UA,**
✓ **Марценюк Олександр Степанович, UA**

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

НАПІЙ БЕРЕЗОВИЙ "НАДІЯ"

(57) Формула корисної моделі:

Напій березовий, що містить березовий сік, цукор або фруктозу та лимонну кислоту, який відрізняється тим, що додатково містить екстракт плодів глоду, при такому співвідношенні компонентів, %:

березовий сік	60-80
цукор або фруктоза	4-8
лимонна кислота	0,5-0,8
екстракт плодів глоду	10-30.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45803 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 2/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ БЕРЕЗОВИЙ "НАДІЯ"

1

2

(21) u200908233

(22) 16.06.2009

(24) 25.11.2009

(48) 25.11.2009, Бюл. № 22, 2009 р.

(72) ЧМУТ НАДІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, БАНДУРЕН-
КО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, МАРЦЕНЮК ОЛЕК-
САНДР СТЕПАНОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Напій березовий, що містить березовий сік,
цукор або фруктозу та лимонну кислоту, який від-
різняється тим, що додатково містить екстракт
плодів глоду, при такому співвідношенні компо-
нентів, %:

березовий сік	60-80
цукор або фруктоза	4-8
лимонна кислота	0,5-0,8
екстракт плодів глоду	10-30.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до консервного виробництва.Відомий напій «Бадьорість» в рецептуру якого
входить сік березовий, настій шипшини, цукор,
лимонна кислота (Сборник технологических инст-
рукций по производству консервов. Том 2. Консер-
вы фруктовые. Часть 2, 1992. - 360с.)

Співвідношення компонентів, %

Сік березовий	73,7
Настій шипшини	20,3
Цукор	5,86
Лимонна кислота	0,14

Недоліком напою «Бадьорість» є обмежене
коло споживачів, так як цей напій не можуть вжи-
вати люди з захворюванням цукрового діабету,
ожиріння.В основу корисної моделі поставлена задача
створення напою з функціональними, профілакти-
чними та дієтичними властивостями, а також роз-
ширення асортименту.Поставлена задача вирішується тим, що напій
березовий «Надія» складається з березового соку,
цукру або фруктози та лимонної кислоти. Згідно
корисної моделі додатково містить екстракт плодів
глоду, при такому співвідношенні компонентів, %

Березовий сік	60-80
Цукор або фруктоза	4-8
Лимонна кислота	0,5-0,8
Екстракт плодів глоду	10-30

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.Запропоноване додавання до напою березо-
вого «Надія» екстракт плодів глоду сприяє ство-
рення напою з функціональними, профілактични-ми та дієтичними властивостями, а також
розширенню асортименту.Плоди глоду містять у своєму складі органічні
кислоти, цукри, сорбіт, пектинові речовини (1,9-
8,1%), аскорбінову кислоту (18-100мг %), вітамін К,
фенольні сполуки (антоціани - до 1200мг %, лей-
коантоціани - 400-1500мг %, катехіни, флавоноли,
фенолокислоти тощо), кумарини (0,7-3,4%), вияв-
ляє кардіотонічну, спазмолітичну дію та здатний
збільшувати силу серцевих скорочень, регулювати
кров'яний тиск.Таким чином, вибір рецептурних компонентів
розробленого напою сприяє рішення поставленої
задачі - створення функціональних напоїв з про-
філактичними та дієтичними властивостями.Технологія виробництва напою березового
«Надія» складається з наступних операцій. Профі-
льтрований прозорий березовий сік змішують з
проінспектованим цукром (фруктозою) та лимон-
ною кислотою у збірнику-змішувачі до повного
розчинення компонентів, додають екстракт плодів
глоду. Інтенсивно перемішують компоненти, піді-
грівають до температури 70°C, фасують, гермети-
чно закупорюють і передають на пастеризацію.

Приклади отриманого продукту:

Приклад 1

Напій виробляють згідно технології, при тако-
му співвідношенні компонентів, %:

Березовий сік	64,5
Цукор або фруктоза	5
Лимонна кислота	0,5
Екстракт плодів глоду	30

Отриманий напій не достатньо солодкий, від-
чувається трав'янистий присмак.

Приклад 2

(13) U

(11) 45803

(19) UA

Напій виробляють згідно технології, при такому співвідношенні компонентів, %:

Березовий сік	79,4
Цукор або фруктоза	8
Лимонна кислота	0,6
Екстракт плодів глоду	12

Отриманий напій має приємний смак, але дуже солодкий.

Приклад 3

Напій виробляють згідно технології, при такому співвідношенні компонентів, %:

Березовий сік	63,2
Цукор або фруктоза	6
Лимонна кислота	0,8
Екстракт плодів глоду	30

В отриманому напої відчувається трав'янистий присмак.

Приклад 4

Напій виробляють згідно технології, при такому співвідношенні компонентів, %:

Березовий сік	70
Цукор або фруктоза	7
Лимонна кислота	1,0
Екстракт плодів глоду	22

Отриманий напій має приємний смак та гармонійні органолептичні показники.

Приклад 5

Напій виробляють згідно технології, при такому співвідношенні компонентів, %:

Березовий сік	85,5
Цукор або фруктоза	64
Лимонна кислота	0,5
Екстракт плодів глоду	10

В отриманому напої значно погіршується смак.

Висновок: внесення до складу березового соку екстракт плодів глоду покращує його органолептичні, смакові та біологічні властивості. А заміна цукру на фруктозу надає напою дієтичних властивостей.