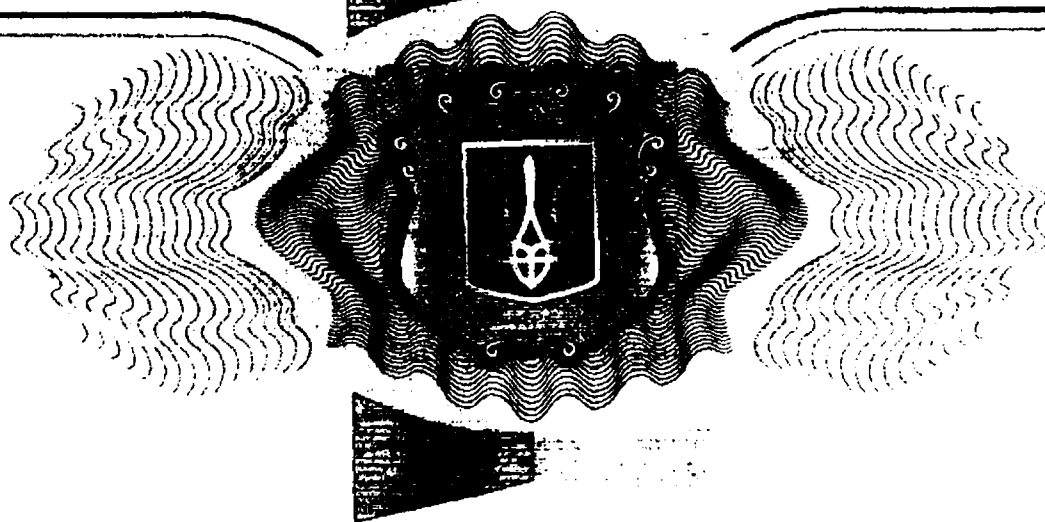


УКРАЇНА

UKRAINE

30.2



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 45864

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ "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 2/02**

(21) Номер заявки: **u 2009 06933**
(22) Дата подання заявки: **02.07.2009**
(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, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ "НАДІЯ"

(57) Формула корисної моделі:

Напій яблучний, що містить яблучний сік та лимонну кислоту, який відрізняється тим, що додатково містить екстракт глідів глodu при такому співвідношенні компонентів, %:

яблучний сік	60-80
екстракт глodu	10-30
лимонна кислота	0,3-0,8.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45864 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 2/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ "НАДІЯ"

1

(21) u200908933

(22) 02.07.2009

(24) 25.11.2009

(46) 25.11.2009, Бюл. № 22, 2009 р.

(72) ЧМУТ НАДІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, БАНДУРЕН-
КО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, МАРЦЕНЮК ОЛЕК-
САНДР СТЕПАНОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

2

(57) Напій яблучний, що містить яблучний сік та
лимонну кислоту, який відрізняється тим, що до-
датково містить екстракт плодів глоду при такому
співвідношенні компонентів, %:

яблучний сік	60-80
екстракт глоду	10-30
лимонна кислота	0,3-0,8.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до консервного виробництва.

Відомо напій «яблучно-горобиний», що міс-
тить яблучний та горобиний сік, цукор [ТУ 14-4-
46-85 Напитки фруктовые. Общие технические
условия] у такому співвідношенні компонентів, %:

Сік яблучний	20 %
Сік горобиний	20 %
Цукровий сироп	60 %

Недоліком яблучно-горобиного напою є ни-
зький вміст біологічно активних речовин, не-
прийнятні органолептичні показники.

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
яблучний «Надія» складається з яблучного соку та
лимонної кислоти, згідно корисної моделі додатко-
во містить екстракт плодів глоду, при такому спів-
відношенні компонентів, %:

Яблучний сік	60 - 80
Екстракт глоду	10 - 30
Лимонна кислота	0,3 - 0,8

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.

Запропоноване додавання до напою яблучно-
го «Надія» екстракт плодів глоду сприяє створення
напою з функціональними, профілактичними та
дієтичними властивостями, а також розширенню
асортименту.

Плоди глоду містять у своєму складі органічні
кислоти, цукри, сорбіт, пектинові речовини (1,9-6,1
%), аскорбінову кислоту (18-100 мг %), вітамін К,

фенольні сполуки (антоціани - до 1200мг %, лей-
коантоціани - 400-1500 мг %, 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 яблучного
«Надія» складається з наступних операцій. Профі-
льтрований прозорий яблучний сік змішують з ли-
монною кислотою у збірнику-змішувачі до повного
розчинення компонентів, додають екстракт плодів
глоду. Інтенсивно перемішують компоненти, піді-
грівають до температури 80°C, фасують, гермети-
чно закупорюють і передають на пастеризацію.

Приклади отриманого продукту:

Приклад 1

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

Яблучний сік	74,5
Лимонна кислота	0,5
Екстракт глоду	25

В отриманому напої відчувається трав'янистий
присмак.

Приклад 2

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

Яблучний сік	79,7
Лимонна кислота	0,3
Екстракт глоду	20

Отриманий напій має приємний смак, але не
достатньо кислий.

U
(13)
45864
(11)
UA
(19)

Приклад 3

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

Яблучний сік	82,5
Лимонна кислота	0,5
Екстракт глodu	17

Отриманий напій має приємний смак та гармонійні органолептичні показники.

Приклад 4

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

Яблучний сік	84,3
Лимонна кислота	0,7
Екстракт глodu	15

Отриманий напій надмірно кислий.

Приклад 5

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

Яблучний сік	82,9
Лимонна кислота	0,8
Екстракт глodu	30

В отриманому напої значно погіршуються смак.

Внесення до складу яблучного соку екстракту плодів глodu покращує його органолептичні, смакові, біологічні властивості, надає йому функціональні, профілактичні та дієтичні властивості, а також розширює асортимент.