

УКРАЇНА

UKRAINE

3854



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56195

НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2011.01)
C12G 3/00

(21) Номер заявки: u 2010 05988

(22) Дата подання заявки: 18.05.2010

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.01.2011(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.01.2011,
Бюл. № 1

(72) Винахідники:

Чепель Наталія Василівна,
UA,
Українець Анатолій
Іванович, UA,
Фролова Наталія Епінетівна,
UA,
Усенко Віталій
Олександрович, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

(57) Формула корисної моделі:

Напій десертний, що містить яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду пом'якшену, цукровий сироп, який відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію при наступному співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода пом'якшена	у розрахунку на міцність купажу 12 %
цукровий сироп 65,8 %	1777,0...1800 дм ³
ароматизатор "Пряний лимон"	0,9...1,2 дм ³
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	1,6...1,8 дм ³
лимонна ефірна олія	4,0...5,0 дм ³



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56195 (13) U
(51) МПК (2011.01)
C12G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

1

(21) u201005988

(22) 18.05.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р.

(72) ЧЕПЕЛЬ НАТАЛІЯ ВАСИЛІВНА, УКРАЇНЕЦЬ
АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ФРОЛОВА НАТАЛІЯ ЕПІ-
НЕТІВНА, УСЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Напій десертний, що містить яблучний сік,
спирт етиловий ректифікований вищої очистки,
воду пом'якшену, цукровий сироп, який відрізня-
ється тим, що додатково містить ароматизатор

2

"Пряний лимон" із ефірної олії кропу, ароматиза-
тор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії ко-
ріандру, лимонну ефірну олію при наступному
співвідношенні інгредієнтів на 1000 дал:

яблучний сік, спирт етиловий у розрахунку на	
ректифікований вищої очис- міцність купажу	
тки та вода пом'якшена	12 %
цукровий сироп 65,8 %	1777,0...1800 дм ³
ароматизатор "Пряний ли- мон"	0,9...1,2 дм ³
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	1,6...1,8 дм ³
лимонна ефірна олія	4,0...5,0 дм ³

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості.

Відомий напій десертний «Жовте листя», що
містить яблучний сік, спирт етиловий ректифікова-
ний вищої очистки та воду пом'якшену (у розраху-
нку на міцність купажу 12 %), цукровий сироп, ли-
монну кислоту та ванілін (Рецептури лікоро-
горілчаних напоїв і горілок, концерн «Укрспирт»,
Київ, 1994, с. 134).

Недоліком даного напою є різкий спиртовий
аромат з слабо вираженим яблучним ароматом.

Найбільш близьким до корисної моделі є напій
десертний «Яблучневий», що містить яблучний сік,
спирт етиловий ректифікований вищої очистки,
воду пом'якшену, цукровий сироп, лимонну кисло-
ту, ванілін та настій коріандру (Рецептури лікоро-
горілчаних напоїв і горілок, концерн «Укрспирт»,
Київ, 1994, с. 54) у таких кількостях:

- яблучний сік, спирт етиловий	
ректифікований вищої очистки та	
вода пом'якшена (у розрахунку на	
міцність купажу)	12 %;
- цукровий сироп 65,8 %	- 2079,6 дм ³ ;
- лимонна кислота	- 0,7 кг;
- ванілін (1:10)	- 80,0 дм ³ ;
- настій коріандру	- 234,2 дм ³ .

Недоліком напою є незлагодженість аромату
напою з сильно вираженими тонами коріандру,
різко виражена пекучість та терпкість.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення напою десертного шляхом введенням
композиції ароматичних інгредієнтів в певних кіль-

кісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити
злагоджений лимонний аромат з пряними і квітко-
вими тонами та кисло-солодкий смак з м'яким
спиртовим присмаком.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
десертний містить яблучний сік, спирт етиловий
ректифікований вищої очистки, воду пом'якшену,
цукровий сироп, згідно корисної моделі, додатково
містить ароматизатор "Пряний лимон" із ефірної
олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аро-
мат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну
олію у при такому співвідношенні інгредієнтів на
1000дал:

- яблучний сік, спирт	
етиловий ректифікова-	
ний вищої очистки та во-	
да пом'якшена у розра-	
хунку на міцність купажу	- 12 %;
- цукровий сироп 65,8%	- 1777,0...1800,0 дм ³ ;
- ароматизатор "Пряний	
лимон"	- 0,9...1,2 дм ³ ;
- ароматизатор "Коріандр	
- елітний аромат"	- 1,6...1,8 дм ³ ;
- лимонна ефірна олія	- 4,0...5,0 дм ³ .

Причинно-наслідковий зв'язок між новими
ознаками і технічним результатом полягає в на-
ступному. Введення ароматизатора "Пряний ли-
мон" із ефірної олії кропу, ароматизатора "Корі-
андр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру,
лимонної ефірної олії дозволяє значно підвищити
органолептичні показники напою десертного, на-
дати напою злагодженого і вишуканого лимонного

(13) U

(11) 56195

(19) UA

аромату з пряними і квітковими тонами та кисло-солодкого смаку з м'яким спиртовим присмаком.

Ароматична гармонійність десертного напою "Подружжя" досягається поєднанням м'якого лимонного аромату з пряними і квітковими тонами ароматизатора "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, тонкого коріандрового аромату ароматизатору "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру та насиченого лимонного аромату ефірної олії лимону. Ароматизатори з ефірних олій кропу й коріандру ("Пряний лимон", "Коріандр - елітний аромат") одержані вакуумним фракціонуванням ефірних олій із заздалегідь спланованими ароматичними властивостями та їх комбінуванням у заданих масових співвідношеннях.

Яблучний спиртований сік, спирт ректифікований, вода питна і цукровий сироп використовувались як базова основа напою і характеризувались як загальний екстракт продукту при розрахунку їх кількостей в рецептурі у перерахунку на міцність

купажу 12%. Ці інгредієнти додають напою десертному кисло-солодкого смаку.

Напій готують шляхом змішування (купажування) яблучного соку, спирту етилового ректифікованого вищої очистки, води пом'якшеної, цукрового сиропу та композиції ароматичних інгредієнтів: ароматизатор "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонна ефірна олія. В таблиці наведено вплив різних кількісних співвідношень цукрового сиропу та композиції ароматичних інгредієнтів на загальну органолептичну оцінку напою за 10-ти бальною шкалою.

Наведені дані з таблиці свідчать, що найвищі органолептичні показники мав напій десертний з такими кількісними співвідношеннями інгредієнтів на 1000 дал: цукровий сироп 65,8% - 1777,0 дм³; ароматизатор "Пряний лимон" - 0,9 дм³; ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" - 1,6 дм³; лимонна ефірна олія - 4,0 дм³.

Таблиця 1.

Результати сенсорного аналізу пробних зразків напоїв десертних.

Кількість компонента на 1000 дал напою десертного, дм ³				Органолептична оцінка, бали			
"Пряний лимон" (1:10)	"Коріандр - елітний аромат" (1:10)	Лимонна ефірна олія (1:10)	Цукровий сироп, 65,8 %	Прозорість	Смак	Аромат	Всього
1	2	3	4	5	6	7	8
0,6	1,2	1,0	1600,0	1,8	2,9	3,1	7,8
0,7	1,4	2,0	1650,0	1,8	3,3	3,2	8,3
0,8	1,5	3,0	1700,0	1,8	3,5	3,5	8,8
0,9	1,6	4,0	1777,0	1,8	3,9	3,8	9,5
1,0	1,7	5,0	1850,0	1,6	3,4	3,6	8,6
1,1	1,8	6,0	1900,0	1,4	3,2	3,4	8,0

Технічний результат даної корисної моделі полягає у створенні напою десертного шляхом введенням композиції ароматичних інгредієнтів в певних кількісних співвідношеннях, що дозволить

забезпечити злагоджений лимонний аромат з пряними і квітковими тонами та кисло-солодкий смак з м'яким спиртовим присмаком.