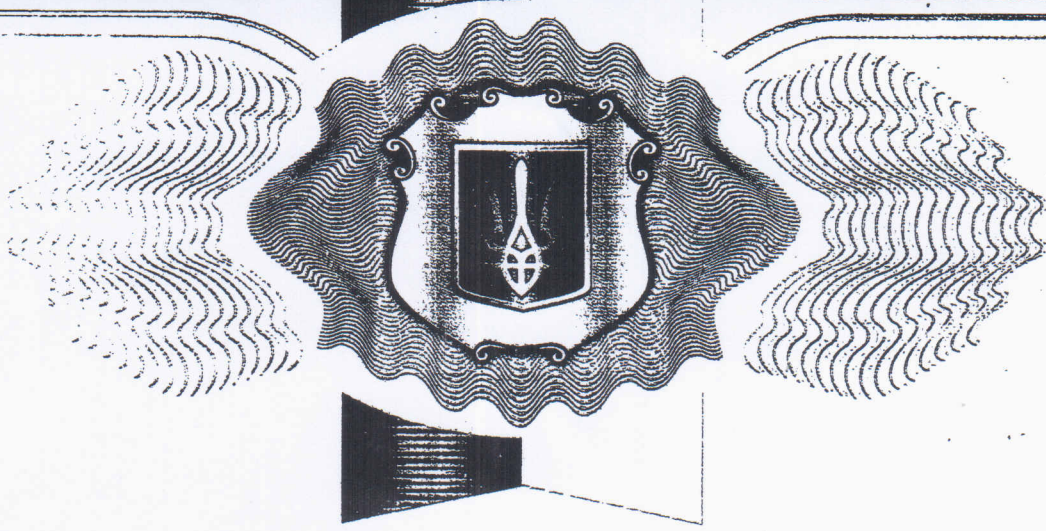


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 21068

НАТУРАЛЬНИЙ АРОМАТИЗАТОР "ПРЯНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 15 лютого 2007 р.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladii".

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 21068 (13) U
(51) МПК (2007)
A23L 1/226
A23L 1/308МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАТУРАЛЬНИЙ АРОМАТИЗАТОР "ПРЯНИЙ"

1

2

(21) u200610364

(22) 29.09.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Усенко Віталій Олександрович, Фролова На-
талія Епінетівна, Чепель Наталія Василівна, Єго-
рова Ірина Кузьмівна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Натуральний ароматизатор, що містить аро-
матичну композицію та спирт етиловий, який від-
різняється тим, що ароматична композиція вклю-
чає α -пінен, мірцен, лімонен, d-камфору, ліналоол,
1-борнеол, α -терпінеол, ліналілацетат, гераніла-цетат та карвон при наступному співвідношенні
компонентів, мас. %:

α -пінен	1,098-1,134
мірцен	0,788-1,099
лімонен	2,196-2,241
d-камфора	4,320-4,374
ліналоол	46,017-49,022
1-борнеол	0,108-0,153
α -терпінеол	0,162-0,180
ліналілацетат	4,068-4,104
геранілацетат	1,287-1,323
карвон	29,646-32,200
спирт етиловий	10,000-10,388.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості. Використовується для надання смаку і
аромату напоям та виробам, для функціонального
і профілактичного харчування та в ароматерапії.

Найбільш близьким до заявленого рішення є
харчова есенція із смаком і ароматом ананасу
[Патент UA 13871A, опубл. 25.04.97 Бюл. №11],
який включає ароматичні та смакові компоненти.

Однак така харчова есенція має складну ре-
цептуру та містить хімічні сполуки штучного похо-
дження, що не надають продукту оздоровчих вла-
стивостей. Крім того, харчовій есенції
притаманний тільки один аромат (аромат анана-
су).

В основу корисної моделі поставлено завдан-
ня створити натуральний ароматизатор в широ-
кому асортименті ароматів з оздоровчим ефектом на
організм людини. Використовується як у промис-
ловому виробництві для ароматизації продуктів і
напоїв, так і в домашньому вжитку широкими вер-
ствами населення.

Поставлена задача вирішується тим, що за-
пропонований натуральний ароматизатор містить
ароматичну композицію та спирт етиловий. Згідно
корисній моделі ароматична композиція включає
 α -пінен, мірцен, лімонен, d-камфору, ліналоол, 1-
борнеол, α -терпінеол, ліналілацетат, геранілаце-
тат та карвон при наступному співвідношенні ком-

понентів, мас. %:

α -пінен	1,098-1,134
мірцен	0,788-1,099
лімонен	2,196-2,241
d-камфора	4,320-4,374
ліналоол	46,017-49,022
1-борнеол	0,108-0,153
α -терпінеол	0,162-0,180
ліналілацетат	4,068-4,104
геранілацетат	1,287-1,323
карвон	29,646-32,200
спирт етиловий	10,000-10,388

Крім того, ароматична композиція складається
з суміші третьої фракції ефірної олії кориандру,
третьої фракції ефірної олії кропу, четвертої фрак-
ції ефірної олії м'яги котячої та другої фракції
ефірної олії шавлії мускатної.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і технічним результатом полягає
у наступному: пропонується для надання широкого
асортименту ароматів з оздоровчим ефектом ви-
користовувати ароматичну композицію, яка вклю-
чає α -пінен, мірцен, лімонен, d-камфору, ліналоол,
1-борнеол, α -терпінеол, ліналілацетат, гераніла-
цетат та карвон у встановлених співвідношеннях
компонентів.

Це дозволяє отримати натуральний аромати-
затор, який володіє антиоксидантною, імунокори-

(19) UA (11) 21068 (13) U

гуючою, протизапальною дією та має благотворний вплив на бронхи та легені.

Ефірні олії є джерелами біологічно-активних речовин, високоефективні консерванти, володіють потужною бактерицидною дією; несуть позитивну енергію рослинних есенцій, яка передається організму, його органам та біологічним процесам, збільшуючи сили само зцілення людини.

Ефірна олія коріандру володіє знеболюючою, антисептичною дією, посилює секрецію залоз травного тракту. Ефірна олія кропу спроможна понижувати проникливість судинної стінки, корисна як зміцнювальний, збуджуючий, спазмолітичний та відхаркувальний засіб.

Ефірна олія м'яти котячої володіє протизапальною, антибактеріальною, болезаспокійливою дією, що викликає місцеве звуження судин, зменшує рефлекторне розширення легенів.

Ефірна олія шавлії мускатної спроможна стимулювати бар'єрні фактори імунітету, володіє антиокислювальною дією, використовується для профілактики простудних захворювань, при катаральних явищах верхніх дихальних шляхів. Сприяє стимуляції загальної реактивності організму.

Наведений фізіологічний вплив на організм людини ефірних олій коріандру, кропу, м'яти котячої та шавлії мускатної складено з їх тісного взаємозв'язку.

Комбінування кількісних значень компонентів ароматичної композиції дає можливість отримати заданий напрямок аромату. Змінюючи кількість

одного або декількох зазначених компонентів в межах вказаних співвідношень можна варіювати ароматичними характеристиками. Приклади отриманих натуральних ароматизаторів з їх ароматичними властивостями наведено в табл.1, табл.2.

Таким чином, наслідком є створення натуральних ароматизаторів, які мають широкий асортимент ароматів з оздоровчим ефектом на організм людини.

Використання створеного натурального ароматизатору для надання смаку і аромату напоям і виробам є економічно доцільним у порівнянні з іншими способами виробництва аналогічних напоїв та виробів за рахунок значного скорочення сировинних витрат та економного (малі об'єми на одиницю продукції) витрачання ароматизатору на виробництво.

Натуральний ароматизатор готують наступним шляхом.

За технологічним процесом зазначені вище ефірні олії підлягають паровій дистиляції під вакуумом на спеціальній установці вакуумного фракціонування за встановленими технологічними режимами. Процес фракціонування ефірних олій дозволяє отримати ряд фракцій. З окремих фракцій шляхом комбінації за визначеним оптимальним співвідношенням складових, отримують ароматичну композицію, яку розчиняють у етиловому спирті. Приготування розчину проводять із розрахунку 1кг концентрованого ароматизатора у 10л водно-спиртового розчину.

Таблиця 1

Приклади натуральних ароматизаторів

Склад ароматизатору №1		Склад ароматизатору №2		Склад ароматизатору №3		Склад ароматизатору №4		Склад ароматизатору №5	
Компоненти	Кількість, мас. %	Компоненти	Кількість, мас. %	Компоненти	Кількість, мас. %	Компоненти	Кількість, мас. %	Компоненти	Кількість, мас. %
α-пінен	1,098	α-пінен	1,098	α-пінен	1,134	α-пінен	1,134	α-пінен	1,134
Мірцен	0,711	Мірцен	1,099	Мірцен	0,738	Мірцен	0,738	Мірцен	1,099
лімонен	2,196	лімонен	2,196	лімонен	2,241	лімонен	2,241	лімонен	2,241
d-камфора	4,320	d-камфора	4,320	d-камфора	4,374	d-камфора	4,374	d-камфора	4,374
ліналоол	46,017	ліналоол	46,017	ліналоол	49,062	ліналоол	46,822	ліналоол	44,701
1-борнеол	0,108	1-борнеол	0,108	1-борнеол	0,153	1-борнеол	0,153	1-борнеол	0,150
α-терпінеол	0,162	α-терпінеол	0,162	α-терпінеол	0,180	α-терпінеол	0,180	α-терпінеол	0,180
ліналілацетат	4,062	ліналілацетат	4,068	ліналілацетат	4,104	ліналілацетат	4,104	ліналілацетат	4,104
геранілацетат	1,287	геранілацетат	1,287	геранілацетат	1,323	геранілацетат	13,230	геранілацетат	1,323
карвон	29,646	карвон	29,646	карвон	30,010	карвон	32,200	карвон	30,010
спирт етил.	10,388	спирт етил.	10,000	спирт етил.	10,000	спирт етил.	10,000	спирт етил.	10,000

Таблиця 2

Висновки Ароматичні властивості натуральних ароматизаторів

№ п/п	Назва натурального ароматизатору композиційного спрямування	Ароматичні властивості
1.	Ароматизатор №1 за прикладом №1	Гармонійне поєднання конвалії та кропу
2.	Ароматизатор №2 за прикладом №2	Квітково-кропний аромат з лимонним відтінком
3.	Ароматизатор №3 за прикладом №3	Квітковий аромат з маловираженим відтінком кропу
4.	Ароматизатор №4 за прикладом №4	Кропний аромат з маловираженим квітковим відтінком
5.	Ароматизатор №5 за прикладом №5	Лимонний аромат з відтінками кропу.

(21) Номер заявки: **u 2006 10364**
(22) Дата подання заявки: **29.09.2006**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **15.02.2007**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **15.02.2007, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:
**Усенко Віталій Олександрович (UA),
Фролова Наталія Епінетівна (UA),
Чепель Наталія Василівна (UA),
Сгорова Ірина Кузьмівна (UA)**

(73) Власник:
**Національний університет харчових технологій,
вул. Володимирська, 68, м. Київ,
01033, UA**

(54) Назва корисної моделі:

НАТУРАЛЬНИЙ АРОМАТИЗАТОР "ПРЯНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Натуральний ароматизатор, що містить ароматичну композицію та спирт етиловий, який відрізняється тим, що ароматична композиція включає α -пінен, мірцен, лімонен, d-камфору, ліналоол, 1-борнеол, α -терпенеол, ліналілацетат, геранілацетат та карвон при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

α -пінен	1,098-1,134
мірцен	0,788-1,099
лімонен	2,196-2,241
d-камфора	4,320-4,374
ліналоол	46,017-49,022
1-борнеол	0,108-0,153
α -терпенеол	0,162-0,180
ліналілацетат	4,068-4,104
геранілацетат	1,287-1,323
карвон	29,646-32,200
спирт етиловий	10,000-10,388.