

УКРАЇНА

UKRAINE

3849



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55207

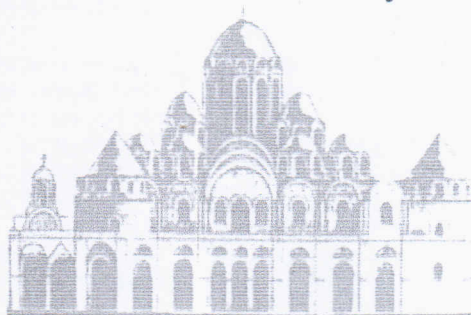
НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



- (21) Номер заявки: **u 2010 06000**
- (22) Дата подання заявки: **18.05.2010**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

- (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, Україна, UA

- (54) Назва корисної моделі:

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

- (57) Формула корисної моделі:

Напій яблучний, що містить яблучний сік, цукровий сироп, який **відрізняється** тим, що додатково містить ароматизатор "Квітухий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 дал, дм³:

яблучний сік	133,7...150,0
цукровий сироп 65,8 %	65,7...66,4
ароматизатор "Квітухий кріп"	0,009...0,12
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	0,016...0,2
лимонна ефірна олія	0,04...0,06.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55207 (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

1

(21) u201006000
(22) 18.05.2010
(24) 10.12.2010
(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.
(72) ЧЕПЕЛЬ НАТАЛІЯ ВАСИЛІВНА, УКРАЇНЕЦЬ
АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ФРОЛОВА НАТАЛІЯ ЕПІ-
НЕТІВНА, УСЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Напій яблучний, що містить яблучний сік, цук-
ровий сироп, який **відрізняється** тим, що додат-

2

ково містить ароматизатор "Квітучий кріп" із ефір-
ної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний
аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну
олію при такому співвідношенні інгредієнтів на 100
дал, дм³:

яблучний сік	133,7...150,0
цукровий сироп 65,8 %	65,7...66,4
ароматизатор "Квітучий кріп"	0,009...0,12
ароматизатор "Коріандр - еліт- ний аромат"	0,016...0,2
лимонна ефірна олія	0,04...0,06.

Корисна модель відноситься до переробної
галузі харчової промисловості.

Відомо напій «Яблучний», що містить яблуч-
ний сік, цукровий сироп та лимонну кислоту (ТУ
14-4-46-85 Напитки фруктовые. Общие техниче-
ские условия).

Недоліком даного напою є низькі органолепти-
чні показники, зокрема слабо виражений яблуне-
вий аромат.

Найбільш близьким до корисної моделі є напій
«Східний», що містить яблучний сік, цукровий си-
роп, лимонну кислоту, ванілін та настій коріандру
(В.А. Домарецький «Производство концентратов,
экстрактов и безалкогольных напитков», стр. 164)
у таких кількостях:

яблучний сік	90 дм ³ ;
цукровий сироп 65,8 %	66,73 дм ³ ;
настій кропу	5 дм ³ ;
лимонна кислота	1,408 кг;
колер	0,48 кг.

Недоліком напою є незлагодженість аромату
напою з яскраво вираженими тонами кропу, пере-
насиченість солодкого смаку.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення напою яблучного шляхом введенням
композиції ароматичних інгредієнтів в певних кіль-
кісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити
злагоджений лимонний аромат з прямими і квітко-
вими тонами та м'який кисло-солодкий смак.

Поставлена задача вирішується тим, що напій
яблучний містить яблучний сік, цукровий сироп.
Згідно корисної моделі додатково містить арома-

тизатор "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, аро-
матизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної
олії коріандру, лимонну ефірну олію при такому
співвідношенні інгредієнтів на 100 дал, дм³:

яблучний сік	133,7...150,0
цукровий сироп 65,8 %	65,7...66,4
ароматизатор "Квітучий кріп"	0,009...0,12
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	0,016...0,2
лимонна ефірна олія	0,04...0,06.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими оз-
наками і технічним результатом полягає в наступ-
ному. Введення ароматизатора "Квітучий кріп" із
ефірної олії кропу, ароматизатора "Коріандр - еліт-
ний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонної
ефірної олії дозволяє значно підвищити органолеп-
тичні показники напою десертного, надати напою
злагодженого і вишуканого лимонного аромату з
прямими і квітковими тонами та м'якого кисло-
солодкого смаку.

Ароматична гармонійність напою яблучний
досягається поєднанням м'якого кріпного аромату
з квітковими тонами ароматизатора "Квітучий кріп"
із ефірної олії кропу, тонкого коріандрового арома-
ту ароматизатора "Коріандр - елітний аромат" із
ефірної олії коріандру та насиченого лимонного
аромату ефірної олії лимону. Ароматизатори з
ефірних олій кропу й коріандру ("Квітучий кріп",
"Коріандр - елітний аромат") одержані вакуумним
фракціонуванням ефірних олій із заздалегідь
спланованими ароматичними властивостями та їх

(13) U

(11) 55207

(19) UA

комбінуванням у заданих масових співвідношеннях.

Яблучний спиртований сік і цукровий сироп використовувались як базова основа напою і характеризувались як загальний екстракт продукту при розрахунку їх кількостей в рецептурі. Ці інгредієнти додають напою яблучному кисло-солодкого смаку.

Напій готують шляхом змішування (купажування) яблучного соку, цукрового сиропу та композиції ароматичних інгредієнтів: ароматизатор "Квітучий кріп" 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 яблучний з такими кількісними співвідношеннями інгредієнтів на 100 дал: цукровий сироп 65,8 % -65,7 дм³; ароматизатор "Квітучий кріп" - 0,009 дм³; ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" - 0,016 дм³; лимонна ефірна олія - 0,04 дм³.

Таблиця 1

Результати сенсорного аналізу пробних зразків напоїв яблучних

Кількість компонента на 100 дал напою яблучного, дм ³				Органолептична оцінка, бали			
"Квітучий кріп" (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
0,006	0,013	0,01	64,0	1,8	2,9	3,1	7,8
0,007	0,014	0,02	64,5	1,8	3,3	3,2	8,3
0,008	0,015	0,03	65,0	1,8	3,5	3,5	8,8
0,009	0,016	0,04	65,7	1,8	3,9	3,8	9,5
0,01	0,017	0,05	66,0	1,6	3,4	3,6	8,6
0,011	0,018	0,06	66,5	1,4	3,2	3,4	8,0

Технічний результат даної корисної моделі полягає у створенні напою яблучного шляхом введення композиції ароматичних інгредієнтів в певних кількісних співвідношеннях, що дозволить за-

безпечити злагоджений лимонний аромат з пряними і квітковими тонами та м'який кисло-солодкий смак.