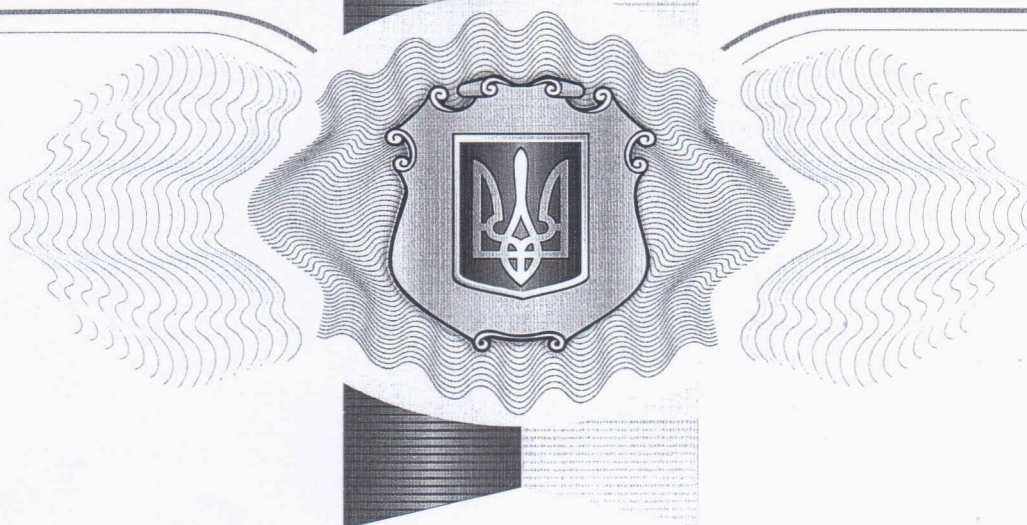


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА ВІНАХІД

№ 96220

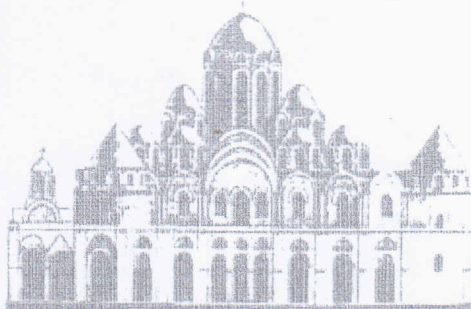
НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 10.10.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)

- (21) Номер заявки: а 2010 05990
- (22) Дата подання заявки: 18.05.2010
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.10.2011
- (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 27.12.2010, Бюл.№ 24
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.10.2011, Бюл. № 19

(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 винаходу:

НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

(57) Формула винаходу:

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 такому співвідношенні інгредієнтів, дм³ на 1000 дал:

яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода пом'якшена у розрахунку на міцність купажу	12 %
цукровий сироп 65,8 %-ний	1700,0-1800,0
ароматизатор "Пряний лимон"	0,8-1,0
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	1,5-1,7
лимонна ефірна олія	3,0-5,0.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.10.2011



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 96220 (13) C2
(51) МПК
C12G 3/06 (2006.01)ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАПІЙ ДЕСЕРТНИЙ "ПОДРУЖЖЯ"

1

(21) а201005990
 (22) 18.05.2010
 (24) 10.10.2011
 (46) 10.10.2011, Бюл.№ 19, 2011 р.
 (72) ЧЕПЕЛЬ НАТАЛІЯ ВАСИЛІВНА, УКРАЇНЕЦЬ АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ФРОЛОВА НАТАЛІЯ ЕПІНЕТІВНА, УСЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ
 (73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
 (56) Экспертиза напитков под общей ред. Позняковского В.М., 4-е издание, Новосибирск, 2001, С.119-121.
 UA C1 10136, 30.10.1998.
 RU A 94030998, 27.06.1996.
 SU A 1785526, 30.12.1992.
 SU A 1738839, 07.06.1992.

2

(57) 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 такому співвідношенні інгредієнтів, дм³ на 1000 дал:

яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та вода пом'якшена у розрахунку на міцність купажу	12 %
цукровий сироп 65,8 %-ний	1700,0-1800,0
ароматизатор "Пряний лимон"	0,8-1,0
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	1,5-1,7
лимонна ефірна олія	3,0-5,0.

Винахід належить до харчової промисловості. Відомий напій десертний «Жовте листя», що містить яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки та воду пом'якшену (у розрахунку на міцність купажу 12 %), цукровий сироп, лимонну кислоту та ванілін (Рецептури лікеро-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 винаходу є напій десертний «Яблучний», що містить яблучний сік, спирт етиловий ректифікований вищої очистки, воду пом'якшену, цукровий сироп, лимонну кислоту, ванілін та настій коріандру (Рецептури лікеро-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 винаходу поставлено задачу створення напою десертного шляхом введенням композиції ароматичних інгредієнтів в певних кількісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити злагоджений лимонний аромат з прямими і квітковими 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 винаходу додатково містить ароматизатор "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію у при такому 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 дм ³
ароматизатор "Пряний лимон"	0,9 дм ³

(19) UA (11) 96220 (13) C2

ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" 1,6 дм³
лимонна ефірна олія 4,0 дм³.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. Введення ароматизатора "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, ароматизатора "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонної ефірної олії дозволяє значно підвищити органолептичні показники напою десертного, надати напою злагодженого і вишуканого лимонного аромату з прямими і квітковими тонами та кисло-солодкого смаку з м'яким спиртовим присмаком.

Ароматична гармонійність десертного напою "Подружжя" досягається поєднанням м'якого лимонного аромату з прямими і квітковими тонами ароматизатора "Пряний лимон" із ефірної олії кропу, тонкого коріандрового аромату ароматизатора "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 1 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 1 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 даного винаходу полягає у створенні напою десертного шляхом введенням композиції ароматичних інгредієнтів в певних кількісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити

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