



УКРАЇНА

(19) UA (11) 51026 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23L 2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

ОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) МОРКВЯНИЙ СІК З М'ЯКОТТЮ

1

2

(21) u201001103

(22) 03.02.2010

(24) 25.06.2010

(46) 25.06.2010, Бюл.№ 12, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-  
КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Морквяний сік з м'якоттю, який включає морк-  
вяне пюре, лимонну та аскорбінову кислоти, який

додатково містить натуральний морквяний сік і  
цукор при такому співвідношенні компонентів, %:

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| натуральний морквяний сік | 67-73     |
| морквяне пюре             | 21-26     |
| цукор                     | 5,80-6,80 |
| лимонна кислота           | 0,15      |
| аскорбінова кислота       | 0,025.    |

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, а саме до консервної промисловості

Найбільш близьким технічним рішенням до  
корисної моделі, що заявляється є спосіб вироб-  
ництва морквяного нектару (Технологическая ин-  
струкция по производству консервов «Соки и нап-  
итки овощные» к ТУ 10 03 809-89), який містить:  
морквяне пюре - 49,825%, цукровий сироп - 50%,  
лимонну кислоту - 0,15% та аскорбінову кислоту -  
0,025%.

Нектар, одержаний таким чином, має ряд не-  
доліків. Він має непривабливий зовнішній вигляд  
та негармонійний смак. Зменшується вміст каро-  
тину за рахунок розведення морквяного пюре цук-  
ровим сиропом. Мінімальна частка плодової час-  
тини складає не менше 25%.

В основу корисної моделі поставлена задача  
створити такий морквяний сік, у якому заміна цук-  
рового сиропу на натуральний морквяний сік за-  
безпечує підвищення харчової цінності, стабіль-  
ність соку, покращує його органолептичні  
показники та підвищує частку плодової частини  
соку до 94%.

Поставлена задача вирішується тим, що морк-  
вяний сік з м'якоттю, який включає морквяне пюре,  
лимонну та аскорбінову кислоти, додатково мі-  
стить натуральний морквяний сік і цукор при такому  
співвідношенні компонентів, %:

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Натуральний морквяний сік | - 67-73     |
| Морквяне пюре             | - 21-26     |
| Цукор                     | - 5,80-6,80 |
| Лимонна кислота           | - 0,15      |
| Аскорбінова кислота       | - 0,025     |

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-  
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-  
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-  
ним результатом дозволяє досягти оптимальних  
органолептичних показників якості морквяного  
соку з м'якоттю, отримати продукт з підвищеною  
харчовою цінністю та плодовою частиною соку  
94% за рахунок введення натурального соку.

При додаванні натурального морквяного соку  
менше 65%, сік з м'якоттю має густу консистенцію,  
такий сік важко пити. При введенні 67-73% нату-  
рального морквяного соку, морквяний сік з м'яко-  
ттю має гарну консистенцію і приємний смак. При  
додаванні натурального морквяного соку більше  
75%, сік з м'якоттю має дуже рідку консистенцію,  
ненасичений смак і низьку харчову цінність.

При введенні морквяного пюре менше 19,5%,  
сік морквяний з м'якоттю містить малу кількість  
м'якоті, вміст каротину в такому соку низький. При  
додаванні 21,0-26,0% морквяного пюре, забезпечу-  
ється вміст м'якоті 10%, що відповідає вимогам  
стандартів щодо соків з м'якоттю. При додаванні  
морквяного пюре більше 27,5%, сік має високий  
вміст м'якоті і дуже густу консистенцію.

При додаванні цукру менше 5,30% морквяний  
сік з м'якоттю є несолодким. При додаванні цукру  
5,80-6,80% морквяний сік з м'якоттю має приємний  
гармонійний смак. При додаванні цукру більше  
7,30% сік з м'якоттю є дуже солодкий.

Приклади композицій морквяного соку, що за-  
вляється, наведено в таблиці.

UA (19) 51026 (13) U

Таблиця

| № прикладу | Натуральний морквяний сік, % | Морквяне пюре, % | Цукор, % | Лимонна кислота, % | Аскорбінова кислота, % | Вміст м'якоті, % | Висновки  |
|------------|------------------------------|------------------|----------|--------------------|------------------------|------------------|---|
| 1.         | 75                           | 19,5             | 5,30,    | 0,15               | 0,025                  | 8,0              | Сік має рідку консистенцію, смак не насичений   |
| 2.         | 73                           | 21,0             | 5,80     | 0,15               | 0,025                  | 10,0             | Сік має гарну консистенцію, приємний смак і аромат  |
| 3.         | 70                           | 23,5             | 6,30     | 0,15               | 0,025                  | 11,5             | Сік має гарну консистенцію, гармонійний смак і аромат                                     |
| 4.         | 67                           | 26,0             | 6,80     | 0,15               | 0,025                  | 12,5             | Сік має гарну консистенцію, приємний смак і аромат  |
| 5.         | 65                           | 27,5             | 7,30     | 0,15               | 0,025                  | 15,0             | Сік має густу консистенцію, смак і аромат дуже солодкий і насичений, такий сік важко пити |

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу морквяного соку з м'якістю 67-73% натурального морквяного соку, 21,0-26,0% морквяного пюре та 5,80-6,80% цукру.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального

морквяного соку, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості морквяного соку та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю. Такий сік має 94% плодової частини.