



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73982** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 04539</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.04.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2012</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2012, Бюл.№ 19</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Остапенко Антон Миколайович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ МОРКВ'ЯНО-ФРУКТОВОГО СОКУ КОНЦЕНТРОВАНОГО

(57) Реферат:

Спосіб отримання морквяно-фруктового соку концентрованого включає попередню підготовку сировини, подрібнення моркви в атмосфері пари, бланшування моркви парою, витягання соку пресуванням, змішування з розчином аскорбінової кислоти, проціджування, миттєвий підігрів та охолодження, фільтрування, змішування з розчином лимонної кислоти, змішування з фруктовим соком концентрування, фасування та закупорювання.

UA 73982 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної промисловості.

Найближчим аналогом є Спосіб отримання морквяного соку концентрованого [Патент № 55070 "Спосіб отримання морквяного соку концентрованого. Винахідники: Бандуренко Г.М., Левківська Т.М. // Бюл. № 23 від 10.12.2010"], згідно з яким моркву інспектують, миють, очищують паротермічним способом, подрібнення моркви проводять в атмосфері пари, подрібнену моркву бланшують парою протягом 2-3 хв, витягують сік пресуванням, а отриманий натуральний морквяний сік додатково змішують з розчином аскорбінової кислоти у кількості 0,02-0,03 %, проціджують, миттєво підігрівають та охолоджують, фільтрують, змішують з розчином лимонної кислоти, концентрують до вмісту сухих речовин у готовому продукті 70,0 %, фасують, закупорюють, маркують, направляють на зберігання.

Недоліком даного способу низьке збереження харчової цінності моркви в готовому продукті та зниження органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення способу виробництва морквяно-фруктового соку концентрованого, в якому за рахунок змішування фруктового та морквяного соків підвищується харчова цінність готового продукту за рахунок синергічної дії вітаміну С з фруктів та моркви та бета-каротину з моркви.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі отримання морквяно-фруктового соку концентрованого, який включає попередню підготовку моркви, подрібнення, витягання соку пресуванням, змішування з розчином аскорбінової кислоти, проціджування, миттєвий підігрів та охолодження, фільтрування, змішування з розчином лимонної кислоти, концентрування, фасування та закупорювання, згідно з корисною моделлю, отриманий натуральний морквяний сік додатково змішують з фруктовим соком при співвідношенні інгредієнтів 1:0,8-2:2,2 та обробляють ферментним препаратом.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічних результатів полягає в наступному. Додавання фруктового соку забезпечує покращення органолептичних показників та підвищення харчової цінності за рахунок природних біологічно активних речовин, які містять фруктовий сік, зниження рН до 3,5 забезпечує стабільність кольору концентрованого морквяно-фруктового соку, а додавання ферментного препарату забезпечує стабільну консистенцію концентрованого морквяно-фруктового соку.

Спосіб здійснюють таким чином. Моркву, яка надходить на виробництво інспектують, миють, очищають від шкірочки, відрізають кінці, обполіскують, подрібнюють до розмірів шматочків 3-6 мм, причому подрібнення проводять в атмосфері пари при температурі 100-110 °С, що попереджає окисленню киснем повітря біологічно активних речовин. М'язгу подають на бланшування. Бланшування проводять парою протягом 2-3 хвилин та направляють на пресування. Пресування здійснюють на пресі, наприклад на стрічковому, вихід соку становить 70,0-75,0 %. Отриманий натуральний морквяний сік змішують з розчином аскорбінової кислоти у кількості 0,02-0,03 %, проціджують, направляють на миттєвий підігрів та охолодження, обробляють ферментним препаратом, фільтрують та змішують з розчином лимонної кислоти у кількості 1,0-1,2 % та фруктовим соком. Після цього купажований сік направляють на концентрування під вакуумом при температурі 40-60 °С до вмісту сухих речовин у готовому продукті 70,0 %. Готовий сік фасують та закупорюють.

Приклади здійснення способу наведено в таблиці.

№ приклада	Співвідношення	Результат
1	3:0,8...3:1,2	Дуже відчувається різкий морквяний присмак
2	2:0,8...2:1,2	Відчувається морквяний присмак
3	1:0,8...1:1,2	Злагоджений гармонійний смак
4	1:1,8...1:2,2	Відчувається присмак кислих фруктів
5	1:2,8...1:3,2	Дуже відчувається присмак кислих фруктів

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що змішування морквяного соку з фруктовим соком забезпечує стабільність кольору концентрованого морквяно-фруктового соку, покращує його органолептичні показники та підвищує харчову цінність за рахунок природних біологічно активних речовин, які містять фруктовий сік.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання морквяно-фруктового соку концентрованого, який включає попередню підготовку сировини, подрібнення моркви в атмосфері пари, бланшування моркви парою, витягання соку пресуванням, змішування з розчином аскорбінової кислоти, проціджування,

миттєвий підігрів та охолодження, фільтрування, змішування з розчином лимонної кислоти, концентрування, фасування та закупорювання, який **відрізняється** тим, що отриманий морквяний сік додатково змішують з фруктовим соком при співвідношенні компонентів 1:0,8-2:2,2 та проводять обробку ферментним препаратом.

5

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601