



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131268** (13) **U**
(51) МПК
A23F 3/34 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 07440</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кійко Вікторія Вікторівна (UA), Бондарчук Марія Євгеніївна (UA), Кузьмін Олег Володимирович (UA), Акімова Людмила Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) ЧАЙНО-ТРАВ'ЯНА СУМІШ "НІЖНА М'ЯТА"

(57) Реферат:

Чайно-трав'яна суміш "Ніжна м'ята", що містить м'яту перцеву, причому додатково вводять ханібуш, м'яту перцеву, листя суниці, листя лимону у наступному співвідношенні компонентів (мас. %):

ханібуш	34-36
м'ята перцева	9-11
листя суниці	34-36
листя лимону	19-21.

UA 131268 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва чайно-трав'яних сумішей з етнічних чаїв із додаванням лікувальної або пряно-ароматичної рослинної сировини.

5 Відомий склад ароматичного фіточаю "Закарпатського", що містить м'яту, перцеву, мелісу лікарську, чабер садовий, нагідки лікарські, лофант анісовий, у наступному співвідношенні компонентів (мас. %):

м'ята перцева	20-25
меліса лікарська	30-35
чабер садовий	10-15
нагідки лікарські	10-15
лофант анісовий	15-20

[див. патент України № 47608, опубл. - бюл. № 7, 2002 р.].

До недоліків наведеної композиції можна віднести невисокий вміст біологічно активних речовин, що знижує оздоровчі властивості фіточаю.

10 В основу корисної моделі було покладено задачу створення чайно-трав'яної суміші з підвищеною біологічною цінністю та поліпшеними споживними властивостями за рахунок додавання лікувальної рослинної сировини та ягід, а також відсутності використання синтетичних ароматизаторів та підсилювачів смаку та аромату.

15 Поставлена задача вирішується тим, що до складу суміші входить ханібущ, м'ята перцева, листя суниці, листя лимону, у наступному співвідношенні компонентів (мас. %):

ханібущ	34-36
м'ята перцева	9-11
листя суниці	34-36
листя лимону	19-21

При виробництві чайно-трав'яної суміші "Ніжна м'ята" використовується новий вид сировини - ханібущ, листя суниці, листя лимону.

20 Ханібущ - харчовий продукт, виготовлений з листя і/або пагонів рослини *Cuscutoria* сімейства бобових. У його складі містяться макро- і мікроелементи (Fe, Na, Mn, Mg, K, Ca, Zn, Cu, P); присутні антиоксиданти і пінітол - речовина, що нормалізує рівень цукру в крові і знижує кров'яний тиск. Приготовлений чаєподібний напій володіє антимікробними, противірусними та протигрибковими властивостями.

25 Сировина з листя суниці містить аскорбінову кислоту, флавоноїди, в тому числі, похідні кверцетину, сліди алкалоїдів, дубильні речовини, глікозиди, зокрема, фрагарін і потужні антиоксиданти.

Листя лимону багате вітамінами групи B, P, ефірними оліями, органічними кислотами, володіє антибактеріальною, противірусною, протизапальною, жарознижувальною властивостями та підвищує імунітет.

30 Композицію чайно-трав'яної суміші "Ніжна м'ята" отримували шляхом змішування у заявленому співвідношенні висушених та подрібнених інгредієнтів. Отриману суміш заварюють в окропі, витримують декілька хвилин та споживають.

Раціональну концентрацію компонентів суміші обирали орієнтуючись на органолептичні властивості готового продукту. Вихідними показниками, які контролювались, були смак та запах (аромат) готового напою.

35 Згідно отриманих результатів досліджень оптимальний вміст сировинних компонентів був визначений у наступних кількостях (мас. %): ханібущ - 34-36, м'ята перцева - 9-11, листя суниці - 34-36, листя лимону - 19-21.

Таблиця 1

№ з/п	Рецептурні компоненти (мас. %):				Характеристика готового напою
	ханібуш	м'ята перцева	листя суниці	листя лимону	
1	20	20	25	35	Склад рецептури забезпечує отримання композиції суміші, що має виражений кислий смак
2	34	9	36	21	Склад рецептури забезпечує отримання композиції суміші з гармонійними органолептичними показниками
3	35	10	35	20	Склад рецептури забезпечує отримання композиції суміші з гармонійними органолептичними показниками
4	36	11	34	19	Склад рецептури забезпечує отримання композиції суміші з гармонійними органолептичними показниками
4	20	30	25	25	Склад рецептури забезпечує отримання композиції суміші з надмірно вираженим м'ятним смаком та ароматом

З поданої таблиці видно, що оптимальний вміст компонентів становить (мас. %): ханібуш - 34-36, м'ята перцева - 9-11, листя суниці - 34-36, листя лимон - 19-21.

5 Органолептичні показники продукту подано в таблиці 2.

Таблиця 2

Показник	Характеристика готового напою
Смак	Ніжний, м'який, з характерним відтінком ханібуша і яскраво вираженими фруктовими нотками, суничним післясмаком
Запах (аромат)	Освіжаючий, легкий, приємний, трав'яний

Приклад конкретного виконання.

10 1. Висушені та подрібнені компоненти змішували у наступних співвідношеннях: ханібуш - 35, м'ята перцева - 10, листя суниці - 35, листя лимону - 20. Після отримання композиції суміші відібрану частину заливали окропом та настоювали декілька хвилин та оцінювали якість готового напою за органолептичними показниками.

Результат: Готовий напій має гармонійні органолептичні показники - приємний легкий цитрусовий аромат. Смак - ніжний, без гіркоти, кисло-солодкий, освіжаючий, не терпкий.

15 Технічний результат полягає у тому, що отримана композиція суміші володіє м'якою заспокійливою дією, сприяє регуляції обміну речовин. Через наявність в м'яті ментолу має антисептичні властивості.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20

Чайно-трав'яна суміш, що містить м'яту перцеву, яка **відрізняється** тим, що додатково вводять ханібуш, м'яту перцеву, листя суниці, листя лимону, у наступному співвідношенні компонентів (мас. %):

ханібуш	34-36
м'ята перцева	9-11
листя суниці	34-36
листя лимону	19-21.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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