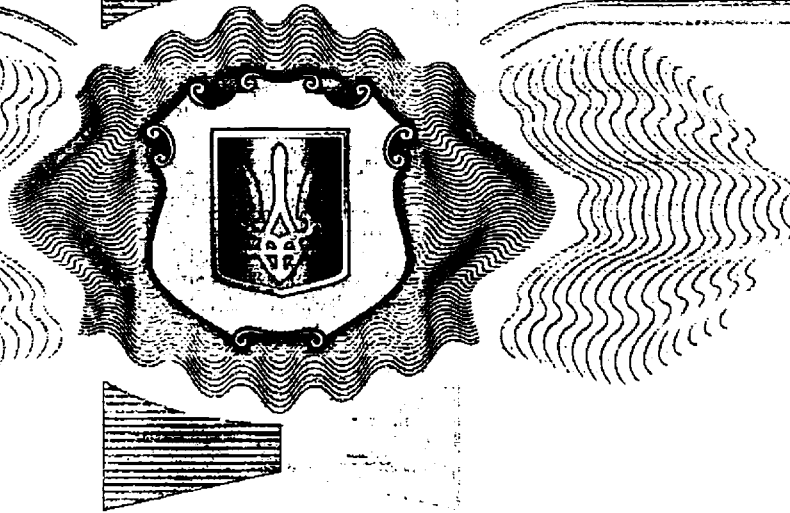


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 21095

НАПІЙ "ЦИКОРИНКА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 15 лютого 2007 р.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) 21095

(19) UA

(51) МПК (2007)
A23L 2/00
A23L 2/02

-
- (21) Номер заявки: **u 2006 10862**
- (22) Дата подання заявки: **16.10.2006**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **15.02.2007**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **15.02.2007, Бюл. № 2**
- (72) Винахідники:
**Попова Інна Вадимівна (UA),
Домарецький Віталій Афанасійович (UA),
Лезенко Галина Олександрівна (UA),
Штульберг Євген Геннадійович (UA),
Фролова Наталія Епінетівна (UA),
Кошова Валентина Михайлівна (UA)**
- (73) Власник:
**Національний університет харчових технологій,
вул. Володимирська, 68, м. Київ,
01033, UA**

(54) Назва корисної моделі:

НАПІЙ "ЦИКОРИНКА"

(57) Формула корисної моделі:

Напій, що містить виноградний та калиновий соки, високофруктозний сироп, який відрізняється тим, що додатково містить екстракт цикорію при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

виноградний сік	40-50
калиновий сік	13-18
високофруктозний сироп	28-43
екстракт цикорію	0.5-1.6.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 21095 (13) U
(51) МПК (2007)
A23L 2/00
A23L 2/02МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) НАПІЙ "ЦИКОРИНКА"

1

2

(21) u200610862

(22) 16.10.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Попова Інна Вадимівна, Домарецький Віталій
Афанасійович, Лезенко Галина Олександрівна,
Штульберг Євген Геннадійович, Фролова Наталія
Епінетівна, Кошова Валентина Михайлівна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Напій, що містить виноградний та калиновий
соки, високофруктозний сироп, який відрізняєть-
ся тим, що додатково містить екстракт цикорію
при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

виноградний сік	40-50
калиновий сік	13-18
високофруктозний сироп	28-43
екстракт цикорію	0,5-1,6

Корисна модель відноситься до переробної
галузі харчової промисловості.Відомий напій «Яблучно-малиновий», що міс-
тить яблучний та малиновий сік, цукровий сироп
[ТУ 14-4-46-85 Напитки фруктовые. Общие техни-
ческие условия].Недоліком напою є нестабільність біохімічного
складу малини та низький вміст аскорбінової кис-
лоти.Найбільш близьким до корисної моделі є напій
«Яблучно-калиновий», що містить яблучний та
калиновий сік, цукровий сироп [ПУ
№63742А, опубл. 15.01.2004, Бюл. №1] у такому
співвідношенні:

яблучний сік	40-50%
калиновий сік	17-22%
цукровий сироп	28-43%

Недоліком напою є низький вміст біологічно
активних речовин, низькі органолептичні показни-
ки.В основу корисної моделі поставлено задачу
створення напою лікувально-профілактичного при-
значення шляхом заміни компонентів та їх співвід-
ношення, що дозволить забезпечити технічний
результат – високі органолептичні показники, пов-
ноцінний біохімічний склад та оздоровчі властиво-
сті.Поставлена задача вирішується тим, що напій
містить виноградний та калиновий соки, а також
високофруктозний сироп. Згідно корисної моделі,
напій додатково містить екстракт цикорію у такому
співвідношенні компонентів, %:

виноградний сік	40-50
калиновий сік	13-18
високофруктозний сироп	28-43
екстракт цикорію	0,5-1,6

Причинно-наслідковий зв'язок між новими
ознаками і технічним результатом полягає в на-
ступному. Калина містить прості вуглеводи, дуби-
льні речовини, органічні кислоти, аскорбінову кис-
лоту та інші вітаміни. Екстракт цикорію містить
інулін, який за рахунок пребіотичної дії регулює
обмін речовин в організмі, а також калій, магній,
залізо, фосфор, вітаміни. Виноград містить значну
кількість калію, пектинових речовин, органічних
кислот та вітамінів. Фруктозний сироп є кращим
замінником цукру для створення харчових компо-
зицій лікувально-профілактичного напрямку. За-
лишкова лимонна кислота, яка не прийняла участі
в гідролізі інуліну цикорію, тобто в утворенні фрук-
тозного сиропу, надає напою приємного освіжаю-
чого смаку, а також запобігає розкладанню барв-
них речовин, які надають напою насичений колір.
За рахунок заміни яблучного на виноградний сік,
цукрового сиропу на високофруктозний, а також
додавання екстракту цикорію значно підвищується
вміст біологічно активних речовин, розширюється
біохімічний склад напою, забезпечуються його
оздоровчі властивості, значно покращуються орга-
нолептичні показники напою.Напій готують шляхом купажування виноград-
ного, калинового соків, екстракту цикорію та висо-
кофруктозного сиропу. В таблиці наведено вплив
різних співвідношень компонентів на загальний

(19) UA (11) 21095 (13) U

вміст вітамінів, мікроелементів і органолептичну оцінку напою за 10-тибальною шкалою.

Таблиця

№ прикладу	Компоненти				Показники		
	Виноградний сік, %	Калиновий сік, %	Екстракт цикорію, %	Високофруктозний сироп, %	Загальний вміст вітамінів, мг/100г	Загальний вміст мікроелементів, мг/100г	Органолептична оцінка, бали
1	35	8	0,2	55	10,2	3,1	8,3
2	40	13	0,5	43	20,3	8,9	9,1
3	45	15	1,1	35	32,6	12,9	9,7
4	50	18	1,6	28	33,2	12,4	9,5
5	55	20	1,9	17	28,7	10,6	8,1
6	60	23	2,2	5	29,1	9,8	8,2

Наведені в таблиці дані свідчать, що найвищі органолептичні показники при високому вмісті вітамінів і мікроелементів мав напій з таким співвідношенням інгредієнтів: виноградний сік - 40-50%, калиновий сік - 13-18%, екстракт цикорію - 0,5-

1,6%, високофруктозний сироп порошку обсмаженого цикорію - 28-43% (приклади № 2, 3, 4, 5). В прикладах 1, 6 позитивний результат не досягається.