

1. Папп Еріка Вікторівна, Papp Erica Victorovna, Папп Эрика Викторовна
Жеплінська Марія Михайлівна, Zheplinska Maria Mykhajlovna,
Жеплинская Мария Михайловна, кандидат технічних наук

2. Напій яблучний «Здоров'я»

Drink is apple "Health"

Напиток яблочный «Здоровье»

3. *Ключові слова:* напій яблучний, яблучний сік, екстракти із звіробою та подорожника, фруктозний сироп.

Key words: drink is apple, e apple juice, xtracts of st-john's-wort and goose-grass, syrup from fructose.

Ключевые слова: напиток яблочный, яблочный сок, экстракты из зверобоя и подорожника, фруктозный сироп.

4. Патент України на корисну модель представляє собою опис формули корисної моделі, де відзначено корисність такого напою через можливість додавання до соку суміші екстрактів звіробою та подорожника та сиропу з фруктози, що сприяє створенню напою з функціональними профілактично-лікувальними властивостями. Крім цього додавання фруктозного сиропу сприяє використанню його людям, хворим на цукровий діабет. При цьому покращуються процеси дихальних шляхів, посилюється робота серцево-судинної системи, інтенсифікуються обмінні процеси у печінці. Напій діє як заспокійливий, антивірусний, антидепресивний засіб, а також розширюється асортимент консервної корисної продукції.

The patent of Ukraine on an useful model presents by a soba description of formula of useful model, where the utility of such drink is marked through possibility of adding to juice of mixture of extracts of st-john's-wort and goose-grass and syrup from fructose that assists creation of drink with functional prophylactic-curative properties. Except this addition to фруктозного syrup the use to his people, patients with promotes a diabetes mellitus. The processes of standard get better thus, work of the cardiovascular system increases, exchange processes intensify in a liver. Drink operates as the, anti-virus, antidepressed depressant, and also the assortment of canning useful products broadens.

Патент України на полезную модель представляет собой описание формулы полезной модели, где отмечена полезность такого напитка через возможность добавления к соку смеси экстрактов зверобоя и подорожника и сиропа из фруктозы, которая способствует созданию напитка с функциональными профилактически-лечебными свойствами. Кроме этого добавления фруктозного сиропу способствует использование его людям, больным сахарным диабетом. При этом улучшаются процессы дыхательных

путей, усиливается работа сердечно-сосудистой системы, интенсифицируются обменные процессы в печени. Напиток действует как успокоительное, противовирусное, антидепрессивное средство, а также расширяется ассортимент консервной полезной продукции.

**ФАКУЛЬТЕТ БРОДИЛЬНИХ, КОНСЕРВНИХ І ЦУКРОВИХ
ВИРОБНИЦТВ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВУВАННЯ**

Напій яблучний «Здоров'я»

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва.

Відомий сік яблучний, що містить яблучний сік та цукор [Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Консервы фруктовые. Часть 1].

Співвідношення компонентів, %:

Сік яблучний96,5 %

Цукор.....3,5%

Недоліки яблучного соку з цукром є обмежене коло споживачів, так як цей сік не можуть вживати люди з захворюванням цукрового діабету, ожиріння та незначна кількість в сокові біологічно-активних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача створення напою з функціональними, профілактично-лікувальними властивостями, а також розширення асортименту.

Поставлена задача вирішується тим, що яблучний напій «Здоров'я» складається з яблучного соку. Згідно корисної моделі додатково містить суміш екстрактів звіробою і подорожника та фруктозного сиропу, при такому співвідношенні компонентів, %:

Сік яблучний60 – 70

Екстракт звіробою.....10 – 15

Екстракт подорожника.....10 – 15

Фруктозний сироп8 – 10

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропоноване додавання до яблучного напою «Здоров'я» фруктозного сиропу замість цукру дозволяє використовувати такий напій людям, хворим на цукровий діабет, а додавання до соку екстрактів звіробою та подорожника сприяє створенню напою з функціональними профілактично-лікувальними властивостями, а також розширенню асортименту.

Звіробій і подорожник відносяться до лікарської сировини. У звіробої містяться флавоноїди, ефірна олія, дубильні речовини, аскорбінова і нікотинова кислоти, вітаміни Р і РР, каротин, сапоніни, невелика кількість холіну. Застосовують звіробій як лікувальний засіб при багатьох хворобах: проносах, шлунково-кишкових захворюваннях, хворобах дихальних шляхів, як тонізуючий засіб при серцево-судинних захворюваннях, як кровоспинний — при маткових кровотечах, хворобах печінки, нирок і як глистогінний засіб, при безсонні тощо. Екстракт звіробою володіє ативірусною і антидепресивною діями.

Подорожник вміщує значну кількість пектинових речовин (листки – до 20%, насіння – до 40%); органічні кислоти – бензойну, саліцилову, сиреневу, гентицинову і ін.; оксикоричну кислоти – хлоргенову, коричну, п-кумарову, ферулову, кофейну, нехлоргенову і ін.; флавоноїди – похідні лютеоніна (7-глікозид і 7-глюкуронід), кверцетина, апігеніна, скутеллярієна, гіспідуліна, байкалеїна, метилоксискутеллярієна; сапоніни; каротин; амінокислоти; філохінон, аскорбінову кислоту, вітамін U; іридоїдні глікозиди – аукубін і каталол; невелику кількість дубильних речовин; сліди алкалоїдів; ескулетин, віразол; ситостерин.

Листки подорожника застосовуються при гастриті з підвищеною кислотністю шлунку, при захворюваннях печінки і жовчного міхура, при анемії, безсонні, пародонтозі, для компресів при кон'юктивітах, при укусах комах і ін. Настій з листків подорожника також широко застосовується при гострих і хронічних гастритах, гострих і хронічних ентеритах, при дизентерії, туберкульозі кишечника, хронічному нефриті. Екстракти з подорожника є ранозагоювальними, кровоспинними, відхаркувальними.

Таким чином, вибір рецептурних компонентів розробленого яблучного напою «Здоров'я» сприяє вирішенню поставленої задачі – створення функціонального напою з профілактично-лікувальними властивостями.

Технологія виробництва напою яблучного «Здоров'я» складається з наступних операцій. Яблучний сік змішують з фруктозним сиропом у збірнику – змішувачі до повного розчинення компонентів, додають екстракти звіробою та подорожника. Інтенсивно перемішують компоненти, підігрівають до температури 80 °С, фасують, герметично закупорюють і передають на стерилізацію.

Приклади отриманого продукту.

Напій виробляють згідно технології, при такому співвідношенні компонентів, %:

Приклад 1.
Яблучний сік40
Екстракт звіробою.....24
Екстракт подорожника.....20
Фруктозний сироп.....16
В отриманому напої погіршуються смакові властивості, відчувається гіркуватий та терпкуватий присмак звіробою.

Приклад 2.
Яблучний сік50
Екстракт звіробою.....20
Екстракт подорожника.....24
Фруктозний сироп.....6
В отриманому напої відчувається присмак лікарських трав.

Приклад 3.
Яблучний сік60
Екстракт звіробою.....16
Екстракт подорожника.....16
Фруктозний сироп.....8
Напоєм властивий яблучний аромат з гармонійними органолептичними властивостями.

Приклад 4.
Яблучний сік70
Екстракт звіробою.....10
Екстракт подорожника.....10
Фруктозний сироп.....10
Відчувається легкий присмак трав звіробою та подорожника.

Приклад 5.
Яблучний сік85
Екстракт звіробою.....5
Екстракт подорожника.....5
Фруктозний сироп.....5

В отриманому напої сильно виражений яблучний аромат, не відчутно присмаку суміші екстрактів лікарських трав.

Технічний результат полягає в отриманні профілактично-оздоровчого напою. Запропоноване додавання до яблучного напою «Здоров'я» фруктозного сиропу замість цукру сприяє використанню такого напою людям, хворим на цукровий діабет, а додавання екстрактів звіробою і подорожника сприяє створенню напою з функціональними профілактично-лікувальними властивостями. Також при використанні такого напою покращуються процеси дихальних шляхів, посилюється робота серцево-судинної системи, інтенсифікуються обмінні процеси у печінці, напій діє як заспокійливий, антивірусний, антидепресивний засіб, а також розширюється асортимент готової продукції.

Патент України на корисну модель №69305 від 25.04.2012, бюл. №8.