

УКРАЇНА

Менеджмент
UKRAINE



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 95397

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 25.07.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 95397 (13) C2
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

(21) a201005984

(22) 18.05.2010

(24) 25.07.2011

(46) 25.07.2011, Бюл.№ 14, 2011 р.

(72) ЧЕПЕЛЬ НАТАЛІЯ ВАСИЛІВНА, УКРАЇНЕЦЬ
АНАТОЛІЙ ІВАНОВИЧ, ФРОЛОВА НАТАЛІЯ ЕПІ-
НЕТІВНА, УСЕНКО ВІТАЛІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(56) UA C2 69775, 15.09.2004

UA A 31422, 15.12.2000

UA A 45864, 25.11.2009

UA C1 4650, 28.12.1994

UA C1 3051, 26.12.1994

UA A 5430, 28.12.1994

RU A 2000114777, 10.07.2002

RU A 2000114709, 10.06.2002

RU C1 2056768, 27.03.1996

(57) Напій яблучний, що містить яблучний сік, цукровий сироп, який відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію, при такому співвідношенні інгредієнтів, дм³ на 100 дал напою:

цукровий сироп	65,8 %	65,0-66,0
ароматизатор "Квітучий кріп"		0,008-0,01
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"		0,015-0,017
лимонна ефірна олія		0,03-0,05
яблучний сік		решта.

Винахід належить до переробної галузі харчової промисловості.

Відомо напій "Яблучний", що містить яблучний сік, цукровий сироп та лимонну кислоту (ТУ 14-46-85 Напитки фруктовые. Общие технические условия).

Недоліком даного напою є низькі органолептичні показники, зокрема слабовиражений яблучний аромат.

Найбільш близьким до винаходу є напій "Східний", що містить яблучний сік, цукровий сироп, лимонну кислоту, ванілін та настій коріандру (В.А. Домарецький "Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков", С. 164) у таких кількостях:

яблучний сік	90 дм ³
цукровий сироп	65,8 % - 66,73 дм ³
настій кропу	5 дм ³
лимонна кислота	1,408 кг
колер	0,48 кг.

Недоліком напою є незлагодженість аромату напою з яскраво вираженими тонами кропу, перенасиченість солодкого смаку.

В основу винаходу поставлено задачу створення напою яблучного шляхом введення композиції ароматичних інгредієнтів в певних кількісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити зла-

годжений лимонний аромат з пряними і квітковими тонами та м'який кисло-солодкий смак.

Поставлена задача вирішується тим, що напій яблучний містить яблучний сік, цукровий сироп. Згідно винаходу додатково містить ароматизатор "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію, при такому співвідношенні інгредієнтів, дм³ на 100 дал напою:

цукровий сироп	65,0-66,0
ароматизатор "Квітучий кріп"	0,008-0,01
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	0,015-0,017
лимонна ефірна олія	0,03-0,05
яблучний сік	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими ознаками і технічним результатом полягає в наступному. Введення ароматизатора "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатора "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонної ефірної олії дозволяє значно підвищити органолептичні показники напою десертного, надати напою злагодженого і вишуканого лимонного аромату з пряними і квітковими тонами та м'якого кисло-солодкого смаку.

Ароматична гармонійність напою яблучний досягається поєднанням м'якого кропового арома-

(19) UA (11) 95397 (13) C2

ту з квітковими тонами ароматизатора "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, тонкого коріандрового аромату ароматизатора "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру та насиченого лимонного аромату ефірній олії лимону. Ароматизатори з ефірних олій кропу й коріандру ("Квітучий кріп", "Коріандр - елітний аромат") одержані вакуумним фракціонуванням ефірних олій із заздалегідь спланованими ароматичними властивостями та їх комбінуванням у заданих масових співвідношеннях.

Яблучний спиртований сік і цукровий сироп використовувались як базова основа напою і характеризувались як загальний екстракт продукту при розрахунку їх кількостей в рецептурі. Ці інгредієнти додають напою яблучному кисло-солодкого смаку.

Напій готують шляхом змішування (купажування) яблучного соку, цукрового сиропу та композиції ароматичних інгредієнтів: ароматизатор "Квітучий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонна ефірна олія. В таблиці наведено вплив різних кількісних співвідношень цукрового сиропу та композиції ароматичних інгредієнтів на загальну органолептичну оцінку напою за 10-бальною шкалою.

Наведені дані з таблиці свідчать, що найвищі органолептичні показники мав напій яблучний з такими кількісними співвідношеннями інгредієнтів на 100 дм³: ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" - 0,016 дм³; лимонна ефірна олія - 0,04 дм³.

Таблиця

Результати сенсорного аналізу пробних зразків напоїв яблучних

Кількість компонента на 100 дал напою яблучного, дм ³				Органолептична оцінка, бали			
"Квітучий кріп" (1:10)	"Коріандр - елітний аромат" (1:10)	Лимонна ефірна олія (110)	Цукровий сироп, 65,8 %	Прозорість	Смак	Аромат	Всього
1	2	3	4	5	6	7	8
0,006	0,013	0,01	64,0	1,8	2,9	3,1	7,8
0,007	0,014	0,02	64,5	1,8	3,3	3,2	8,3
0,008	0,015	0,03	65,0	1,8	3,5	3,5	8,8
0,009	0,016	0,04	65,7	1,8	3,9	3,8	9,5
0,01	0,017	0,05	66,0	1,6	3,4	3,6	8,6
0,011	0,018	0,06	66,5	1,4	3,2	3,4	8,0

Технічний результат даного винаходу полягає у створенні напою яблучного шляхом введенням композиції ароматичних інгредієнтів в певних кіль-

кісних співвідношеннях, що дозволить забезпечити злагоджений лимонний аромат з прямими і квітковими тонами та м'якого кисло-солодкого смаку.

(19) UA

(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

- | | |
|---|--|
| <p>(21) Номер заявки: а 2010 05984</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.05.2010</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.07.2011</p> <p>(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 10.12.2010, Бюл.№ 23</p> <p>(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.07.2011, Бюл. № 14</p> | <p>(72) Винахідники:
Чепель Наталія Василівна, UA,
Українець Анатолій Іванович, UA,
Фролова Наталія Епінетівна, UA,
Усенко Віталій Олександрович, UA</p> <p>(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA</p> |
|---|--|

(54) Назва винаходу:

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

(57) Формула винаходу:

Напій яблучний, що містить яблучний сік, цукровий сироп, який відрізняється тим, що додатково містить ароматизатор "Квітухий кріп" із ефірної олії кропу, ароматизатор "Коріандр - елітний аромат" із ефірної олії коріандру, лимонну ефірну олію, при такому співвідношенні інгредієнтів, дм³ на 100 дал напою:

цукровий сироп 65,8 %	65,0-66,0
ароматизатор "Квітухий кріп"	0,008-0,01
ароматизатор "Коріандр - елітний аромат"	0,015-0,017
лимонна ефірна олія	0,03-0,05
яблучний сік	решта.