



УКРАЇНА



(19) (UA)

(11) 70739 A

(51) 7 A23L2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) 20031212470

(22) 25.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004, Бюл № 10

(72) Косоголова Людмила Олександрівна, Малежик Іван Федорович, Попова Наталія
Вікторівна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) ФРУКТОВО-ОВОЧЕВИЙ НАПІЙ



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 70739

(13) A

(51) 7 A23L2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ФРУКТОВО-ОВОЧЕВИЙ НАПІЙ

1

2

(21) 20031212470

(22) 25.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004, Бюл. № 10, 2004 р.

(72) Косоголова Людмила Олексіївна, Малежик
Іван Федорович, Попова Наталія Вікторівна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Фруктово-овочевий напій, який містить яблуч-
ний сік, екстракт м'яти перцевої, лимонну кислоту
та воду, який відрізняється тим, що додатково
містить екстракти з листя або коріння петрушки,гвоздики, кориці та водний розчин стевії як цукро-
замінник із наступним рецептурним співвідношен-
ням у мас. %:

екстракт із листя або коріння пет- рушки	8,5-10,1
водний розчин стевії	1,2-1,6
яблучний сік	34,1-35,7
екстракт кориці	0,060-0,067
екстракт гвоздики	0,21-0,24
екстракт м'яти перцевої	4,3 - 5,6
лимонна кислота	0,4 - 0,5
вода	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до виробництва консервованих напоїв
на основі екстрактів з пряно-ароматичної сирови-
ни.

Відомий патент (SU1785643A1, 07.01.93, Бюл.
№1), за яким виготовлення напою включає насто-
ювання листя і стебла базилика камфорного, з ли-
монною кислотою і купажування з цукром.

Недоліком цього напою є знижена біологічна
цінність.

Відомий також патент (SU1814527A3, 07.05.93,
Бюл. №17), за яким виготовлення напою відбува-
ється шляхом змішування настоїв при наступному
співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

полину гіркого	0,025-0,035
тисячолісника	0,055-0,065
чабреця	0,090-0,11
м'яти довголистої	0,035-0,042
донника	0,13-0,156
коріандра посівного	0,128-0,141
м'яти ментольної	0,020-0,025
меліси лимонної	0,17-0,20
пастернака	0,06-0,10
звіробою	0,18-0,24
і купажування з	
цукром	22,0-32,26
лимонною кислотою	0,018-0,022
яблучним соком	30,0-34,7
виноградним соком	15,0-22,56
двоокисом вуглецю	0,12-0,22
водою	решта

Недоліком цього напою є погіршення органо-
лептичних показників.

В основу винаходу поставлена задача розроб-
ки фруктово-овочевому напою на основі екстрактів
з пряно-ароматичної сировини з покращеними
органолептичними показниками та підвищеною
біологічною цінністю.

Поставлена задача вирішується тим, що в на-
пій, який містить яблучний сік, екстракт м'яти пер-
цевої, лимонну кислоту та воду, згідно винаходу,
додатково вводяться екстракти з листя або корін-
ня петрушки, гвоздики, кориці та водний розчин
стевії в якості цукрозамінника з наступним реце-
птурним співвідношенням у мас. %:

екстракт з листя або коріння петрушки	8,5-10,1
водний розчин стевії	1,2-1,6
яблучний сік	34,1-35,7
екстракт кориці	0,060-0,067
екстракт гвоздики	0,21-0,24
екстракт м'яти перцевої	4,3-5,6
лимонна кислота	0,4-0,5
вода	решта

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецепту-
рних співвідношень по сировині і матеріалах, що
використовуються, дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості напою, отрима-
ти продукт з підвищеною біологічною цінністю за
рахунок введення екстракту з листя або коріння
петрушки, що містить поліфенольні речовини.

Фруктово-овочевий напій готується у відповід-
ності з ДСТУ2138-93.

Введення екстрактів прянощів і м'яти перцевої
менше за наведених призводить до зниження ор-
ганолептичних показників напою - не досягається

(13) A

(11) 70739

(19) UA

поставлена задача винаходу. А збільшувати кількість прянощів не рекомендується, так як це є недоцільним, оскільки спостерігаються різкі смак і аромат напою.

Введення водного розчину стевії менше за 1,2% призводить до низьких смакових властивостей напою. У випадку наявності в напої більше 1,6% розчину стевії - напій має дуже солодкий смак, що погіршує його органолептичні показники.

Введення лимонної кислоти менше за 0,4% не забезпечує необхідного значення рН. А при введенні більше за 0,5%, спостерігається кислий смак напою.

У випадку наявності в напої яблучного соку менше за 34,1%, - його присутність майже не відчувається, а при введенні більше за 35,7%, - смак і аромат яблучного соку дуже переважає над іншими.

Приклад 1. Фруктово-овочевий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, у мас. %:

екстракт з листя або коріння петрушки	7,5
водний розчин стевії	1,7
яблучний сік	37,0
екстракт кориці	0,05
екстракт гвоздики	0,1
екстракт м'яти перцевої	4,0
лимонна кислота	0,2
вода	решта
Отримано напівпрозорий солодкий на смак	

напій з характерним ароматом яблучного соку.

Приклад 2. Фруктово-овочевий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, у мас. %:

екстракт з листя або коріння петрушки	12,0
водний розчин стевії	1,1
яблучний сік	30,0
екстракт кориці	0,07
екстракт гвоздики	0,3
екстракт м'яти перцевої	6,0
лимонна кислота	0,6
вода	решта

Прозорий напій мав концентрований кисло-солодкий присмак, а також різкий запах прянощів, м'яти і слабо виражений аромат яблучного соку.

Приклад 3. Фруктово-овочевий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, у мас. %:

екстракт з листя або коріння петрушки	9,0
водний розчин стевії	1,5
яблучний сік	35,7
екстракт кориці	0,065
екстракт гвоздики	0,22
екстракт м'яти перцевої	5,5
лимонна кислота	0,53
вода	решта

Отримано кисло-солодкий на смак прозорий напій, що гармонійно поєднував аромати свіжо вичавленого яблучного соку, м'яти та прянощів, і відрізнявся свіжим присмаком.