



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52813 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 2/02

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СІК ВІДНОВЛЕНИЙ МОРКВ'ЯНО-ФРУКТОВИЙ

1

2

(21) u201002695

(22) 10.03.2010

(24) 10.09.2010

(46) 10.09.2010, Бюл.№ 17, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-
КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Сік морквяно-фруктовий відновлений до вмі-
сту сухих речовин 12 %, що містить концентрований
фруктовий сік, який **відрізняється** тим, що додат-
ково містить натуральний морквяний сік у наступ-
ному співвідношенні компонентів, %:

сік концентрований фруктовий	5,0-7,0
натуральний морквяний сік	93,0-95,0.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме - до консервної промисловості

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється, є спосіб вироб-
ництва плодкових та ягідних соків [ТІ У 46.023-2003
Технологічна інструкція на виробництво консервів
"Соки плодів і ягідні купажовані натуральні і від-
новлені"], згідно якого концентровані соки змішу-
ють з підготовленою водою до вмісту розчинних
сухих речовин 7-15%.

Недоліком таких соків є низька харчова цін-
ність, негармонійний смак і аромат. Також необ-
хідні істотні затрати на процес підготовки води.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити такий морквяно-фруктовий сік, у якому
заміна підготовленої води на натуральний морквя-
ний сік забезпечує підвищення харчової цінності
готового соку, покращує його органолептичні пока-
зники.

Поставлена задача вирішується тим, що сік
морквяно-фруктовий відновлений до вмісту сухих
речовин 12%, що містить концентрований фрукто-
вий сік, згідно корисної моделі, додатково містить

натуральний морквяний сік у наступному співвід-
ношенні компонентів, %:

Сік концентрований фруктовий	5,0-7,0
Натуральний морквяний сік	93,0-95,0.

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецепту-
рних співвідношень по сировині і матеріалах, що
використовуються, дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості морквяно-
фруктових соків; отримати продукт з підвищеною
харчовою цінністю за рахунок введення натураль-
ного морквяного соку. Такий сік має 100% плодо-
вої частини.

При відновленні морквяно-фруктового соку до
вмісту сухих речовин менше 12% готовий продукт
має розбавлений негармонійний смак. При віднов-
ленні морквяно-фруктового соку до вмісту сухих
речовин 12% готовий продукт має досить гар-
монійний смак і аромат. При відновленні морквя-
но-фруктового соку до вмісту сухих речовин біль-
ше 12% готовий продукт має насичений фруктовий
смак, такий сік важко вживати.

Приклади композицій морквяно-фруктового
соку, що заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 52813 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Концентрований сік, %	Вода, %	Натуральний морквяний сік, %	Вміст розчинних сухих речовин у готовому соку, %	Висновки
1.	17,0	83,0	0	12,0	Низький вміст плодової частини, негармонійний смак, низька харчова цінність
2.	11,4	44,3	44,3	12,0	Сік має низьку харчову цінність, негармонійний смак і аромат
3.	6,0	0	94,0	12,0	Сік має гармонійний смак і аромат, вміст плодової частини 100%

Як видно з таблиці, при заміні води на натуральний морквяний сік, відбувається економія більш дорогого концентрованого соку, що призводить до здешевлення готового продукту.

При додаванні концентрованого соку менше 5,0% в готовому продукті сильно відчуються морквяні тони. При додаванні 5,0-7,0% концентрованого соку, готовий продукт має гармонійний смак і аромат. При додаванні концентрованого соку більше 7,0% отриманий продукт має дуже насичений фруктовий смак і морквяного присмаку не відчувається.

Як видно з вищенаведених прикладів, доцільно вносити до складу морквяно-фруктового соку 5,0-7,0% концентрованого соку та 93,0-95,0% натурального морквяного соку.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального морквяного соку замість підготовленої води, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості відновлених соків, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю. Такий вид консервів має 100% плодової частини.