



УКРАЇНА

(19) UA (11) 71381 (13) A

(51) 7 A23L2/00

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

(54) ФРУКТОВИЙ НАПІЙ

1

2

(21) 20031212471

(22) 25.12.2003

(24) 15.11.2004

(46) 15.11.2004, Бюл. № 11, 2004 р.

(72) Косоголова Людмила Олексіївна, Безусов
Анатолій Тимофійович, Малежик Іван Федорович,
Музика Тетяна Миколаївна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Фруктовий напій, який містить яблучний сік,
цукровий сироп, ароматизатор, харчовий барвник
червоний, лимонну кислоту та воду, який **відрі-****зняється** тим, що додатково вводять корицю, яб-
лучний сік використовують з м'якоттю та як барв-
ник використовують тонкодиспергований порошок
із моркви з наступним рецептурним співвідношен-
ням, у мас. %:

сік яблучний з м'якоттю	60,0-70,0
тонкодиспергований порошок із мо- ркви	1,0-2,0
кориця	0,05-1,0
цукор	0,5-1,0
лимонна кислота	0,05-0,08
вода	решта.

Винахід відноситься до харчової промислово-
сті, а саме до виробництва консервованих напоїв з
використанням природних барвників і ароматиза-
торів.

Відомий патент (RU 2044500 С1, 27.09.95.,
Бюл.№27), який включає цукор, сухий екстракт
листу женьшеню, барвник, ароматизатор, сік бере-
зовий та газовану воду.

Недоліком цього напою є низька харчова цін-
ність та використання штучних барвнику і арома-
тизатору.

Відомий патент (RU 2033058 С1, 20.04.95.,
Бюл.№12), який включає купаажний сироп, кг:

вода	-100,8;
концентрований освітлений яблуч- ний сік	-35,7;
лимонна кислота	-2,0;
ароматизатор	-0,04;
харчовий барвник червоний	-0,1;
етиловий спирт	-0,36;
вода для барвника	-1,9;
цукровий сироп, кг:	
вода	-745,14;
цукор	-859,1.

Недоліком цього напою є знижена біологічна
цінність.

В основу винаходу поставлена задача розроб-
ки фруктового напою з покращеними органолепти-
чними показниками, підвищеною біологічною цінні-
стю.

Поставлена задача вирішується тим, що у
фруктовий напій, який містить яблучний сік, цукро-
вий сироп, ароматизатор, харчовий барвник чер-
воний, лимонну кислоту та воду, згідно винаходу,
додатково вводиться кориця, яблучний сік викори-
стовують з м'якоттю та як барвник використовують
тонкодиспергований порошок з моркви з наступ-
ним рецептурним співвідношенням у мас. %:

сік яблучний з м'якоттю	60,0-70,0
тонкодиспергований порошок з моркви	1,0-2,0
кориця	0,05-0,1
цукор	0,5-1,0
лимонна кислота	0,05-0,08
вода	решта.

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецепту-
рних співвідношень по сировині і матеріалах, що
використовуються, дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості фруктового
напою; отримати продукт з підвищеною біологіч-
ною цінністю за рахунок введення тонкодисперго-
ваного порошку з моркви, що містить β-каротин.

Фруктовий напій готується у відповідності з
ДСТУ 2138-93.

Введення тонкодиспергованого порошку з мо-
ркви більше 2% призводить до підвищеного вмісту
м'якоті, а при введенні менше 1% - не досягається
поставлена задача винаходу.

При введенні лимонної кислоти більше 2%
спостерігається кислий смак напою, а введення
менше 1% - не забезпечує необхідне значення рН.

(13) A

(11) 71381

(19) UA

У випадку наявності в напої більше 0,1% кориці спостерігається різкий аромат кориці, а при введенні менше 0,05% - аромат кориці не відчувається.

Введення цукру менше 0,5% призводить до низьких смакових властивостей фруктового напою. У випадку наявності в напої більше 1% цукру - напій має дуже солодкий смак, що погіршує його органолептичні показники.

Приклад 1.

Фруктовий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сік яблучний з м'якоттю	55,0
тонкодиспергований порошок з моркви	0,5
кориця	0,05
цукор	0,5
лимонна кислота	0,03
вода	решта.

Цей напій має слабо виражений яблучний смак, а морквяний взагалі не відчувається, також він дуже солодкий.

Приклад 2.

Фруктовий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сік яблучний з м'якоттю	75,0
тонкодиспергований порошок з моркви	3,0
кориця	1,5
цукор	0,04
лимонна кислота	0,1
вода	решта.

Напій має дуже кислий смак, яскраво виражений яблучний та морквяний присмак.

Приклад 3.

Фруктовий напій виготовляли при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сік яблучний з м'якоттю	65,0
тонкодиспергований порошок з моркви	1,5
кориця	0,08
цукор	0,5
лимонна кислота	0,05
вода	решта.

Цей напій має гарний смак, аромат та за рецептурою має покращенні органолептичні показники.