



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55201 (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) ФРУКТОВО-МОРКВЯНИЙ СІК**

1

2

(21) u201005994

(22) 18.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

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

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Фруктово-морквяний сік, який включає фрук-  
товий сік, лимонну та аскорбінову кислоти, який  
**відрізняється** тим, що додатково містить натура-  
льний морквяний сік при такому співвідношенні  
компонентів, %:

фруктовий сік	61,8-66,8
натуральний морквяний сік	33,0-38,0
лимонна кислота	0,10-0,15
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

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

Найбільш близьким технічним рішенням до  
винаходу, що заявляється є спосіб виробництва  
плодових та ягідних соків без м'якоті (Сборник  
технологических инструкций по производству кон-  
сервов. Том 2. Консервы фруктовые. Часть 1. - М:  
Ассоциация предприятий плодоовощной промыш-  
ленности "Консервплодоовощ", 1990 - 292 с.).

Сік, одержаний таким чином, має ряд недоли-  
ків. Він має одноманітний хімічний склад, негармо-  
нійний смак і аромат, не досить привабливий зов-  
нішній вигляд.

В основу корисної моделі поставлена задача  
створити такий фруктово-морквяний сік, у якому  
додаткове введення натурального морквяного  
соку забезпечує підвищення харчової цінності за  
рахунок введення каротиноїдів, покращує його  
органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що фрук-  
тово-морквяний сік, який включає фруктовий сік,  
лимонну та аскорбінову кислоти, згідно корисної  
моделі додатково містить натуральний морквяний  
сік при такому співвідношенні компонентів, %:

Фруктовий сік -	61,8-66,8
Натуральний морквяний сік -	33,0-38,0
Лимонна кислота -	0,10-0,15
Аскорбінова кислота -	0,02-0,03

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-  
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-  
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-  
ним результатом дозволяє досягти оптимальних  
органолептичних показників якості морквяно-  
фруктового соку, отримати продукт з підвищеною  
харчовою цінністю.

Приклади композицій морквяного соку, що за-  
вляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№ при- кладу	Фрукто- вий сік, %	Натураль- ний морквя- ний сік, %	Лимонна кислота, %	Аскорбіно- ва кислота, %	Висновки
1.	69,88	30,0	0,1	0,02	Сік має приємний фруктовий смак, але морк- вяний присмак не досить відчувається
2.	66,88	33,0	0,1	0,02	Сік має приємний фруктово-морквяний смак і аромат
3.	64,88	35,0	0,1	0,02	Сік має гармонійний фруктово-морквяний смак і аромат
4.	61,88	38,0	0,1	0,02	Сік має приємний фруктово-морквяний смак і аромат н
5.	59,88	40,0	0,1	0,02	Сік має морквяний смак і аромат, фруктовий присмак не досить відчувається

(19) UA (11) 55201 (13) U

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, доцільно вносити до складу фруктово-морквяного соку 61,8-66,8 фруктового соку, 33,0-38,0 % натурального морквяного соку, 0,10-0,15 % лимонної кислоти, 0,02-0,03 % аскорбінової кислоти.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального морквяного соку дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості фруктово-морквяного соку та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю.