

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚRAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

(22) Prihlásené 17 12 84
(21) (PV 9862-84)

(40) Zverejnené 31 08 85

(45) Vydané 15 09 87

242234
(11) (B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/00

(75)
Autor vynálezu

PRÍBELA ALEXANDER doc. ing. DrSc.; DANIŠOVÁ CECÍLIA ing.,
BRATISLAVA

(54) Koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja

1

Riešenie spadá do odboru potravinárskej technológie.

Podstatou koncentráту pre výrobu nealkoholického nápoja je, že ako základnú zložku obsahuje extrakt zo sladového kvetu.

Z koncentráту možno vyrobiť nealkoholický nápoj, ktorým sa rozšíri sortiment nealkoholických nápojov na trhu.

2

Vynález sa týka koncentrátu pre výrobu nealkoholického nápoja.

Doteraz známe nealkoholické nápoje sú vyrábané prevažne zo štiav a drene ovocia a zeleniny, alebo sa sirupy pripravujú synteticky.

Sladový kvet sa doteraz pre potravinárske účely nevyužíval. Používal sa len ako krmivo pre hospodárske zvieratá. Sladový kvet vzniká ako odpad pri výrobe tmavého sladu.

Podstatou riešenia je, že koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja pozostávajúci z cukru, konzervačných látok a aromatických prísad obsahuje 30 až 45 % hmotnostných extraktu zo sladového kvetu.

Nealkoholický nápoj z koncentrátu podľa vynálezu sa pripraví zmiešaním koncentrátu s vodou nasýtenou kyslíčnikom uhličitým v pomere 1 : 9.

Nový nealkoholický nápoj obohatí sortiment nealkoholických nápojov na trhu. Koncentrát obsahuje výživovo, dieteticky a senzorycky cenné látky, ako sú lecitíny, farebné a chuťové látky, vitamíny skupiny B, tokoferoly a iné, ktoré sa získali extrakciou zo sladového kvetu.

Oproti nealkoholickým nápojom doteraz vyrábaným má koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja tú výhodu, že surovina pre jeho výrobu je veľmi lacná, lebo je tvorená odpadom z výroby tmavého sladu.

Príklad

Suchý sladový kvet, získaný pri výrobe

tmavých sladov sa extrahuje v protiprúdnom extraktore, ktorý pozostáva zo štyroch členov. Extrakciou sa získajú zo sladového kvetu výživné a senzorycky aktívne látky. Pre extrakciu je vhodná zmäkčená voda o tvrdosti 3 až 5 °N. Vylúhovanie trvá asi dve hodiny. Týmto postupom sa získa extrakt o priemernej sušine 5 % hmotnostných, ktorý sa zahusťuje v odparke pri teplote 60 až 65 stupňov Celsia a tlaku výhrevnej pary 0,25 až 0,3 MPa, aby sa dosiahol 20 % hmotn. sušiny. Extrakt zo sladového kvetu má obmedzenú trvanlivosť a preto sa musí do troch dní spracovať na koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja — sirup. Extrakt možno konzervovať sorbanom sodným, avšak potom je nutné znížiť množstvo konzervačných látok pri výrobe sirupu.

Vlastný koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja sa pripraví z 40 % hmot. extraktu, o sušine 20 % hmot., uvedie sa do varu a pridá sa 59 % hmot. cukru. V malom množstve vody sa rozpustí sorban a benzoan sodný v množstve 0,02 % hmot. Po ochladení na 80 °C sa pridá 0,15 % kyseliny citrónovej a za intenzívneho miešania pri 40 °C sa pridajú aromatizujúce trestí v množstve 0,83 % hmot. a to kávová tinktúra, čokoládová trestí a rumová trestí. V takto vyrobenom koncentráte je obsah refraktometrickej sušiny minimálne 67 %.

PREDMET VYNÁLEZU

Koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja pozostávajúci z cukru, konzervačných a aromatických prísad, vyznačujúci sa tým,

že obsahuje 30 až 45 % hmotnostných extraktu zo sladového kvetu.