



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

245138

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/02

(22) Přihlášeno 14 03 85
(21) (PV 1781-85)

(40) Zveřejněno 13 11 85

(45) Vydáno 15 12 87

(75)

Autor vynálezu

ŠÍMA JAN ing., PRAHA; ZBOŘIL MIROSLAV RNDr.;
HEBELKA MILAN RNDr.; ČECHOVÁ MARIE, OLMOUC

(54) Nealkoholický nápoj

1

2

Řešení se týká nealkoholického nápoje, jehož podstata spočívá v tom, že sestává ze 17 až 19 kg sirupu, který obsahuje v % hmotnostních 40,0 až 45,0 % surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné, 45,0 až 50,0 % rafinovaného cukru, 1,5 až 2,5 % kyseliny citrónové, 0,5 až 1,5 % muškátové tresti, potravinářská barviva, 81 až 83 kg vody a 0,2 až 0,6 kg oxidu uhličitého.

V případě potřeby je sirup stabilizován vhodným chemickým stabilizačním prostředkem.

Vynález se týká nealkoholického nápoje na bázi surové ovocné šťávy z výlisků révy vinné.

V současné době vyráběné limonády, které používají jako základní surovinovou komponentu hrozny révy vinné jsou na bázi hroznové šťávy, při jejíž výrobě zůstává do současné doby odpad ve formě matolin, které jsou z části využívány jako krmivo a z části kompostovány.

Součástí matolin je běžným lisováním neoddělitelná hroznová šťáva spolu s chuťovými a vonnými látkami hroznů révy vinné.

Předmětem vynálezu je nealkoholický nápoj, při jehož výrobě se využívají matoliny, které doposud byly při výrobě hroznové šťávy bezcenným odpadem.

K přípravě sirupů pro nealkoholický nápoj se používá surová ovocná šťáva, jejíž hlavní komponentou je vodní odlisovaný výluh z matolin hroznů révy vinné.

Nealkoholický nápoj podle vynálezu sestává na 100 litrů z 17 až 19 kg sirupu, který obsahuje v % hmotnostních 40,0 až 45,0 proc. surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné, 45,0 až 50,0 % rafinovaného cukru, 1,5 až 2,5 % kyseliny citrónové, 0,5 až 1,5 % muškátové tresti, potravinářská barviva a případně je stabilizován vhodným chemickým stabilizačním prostředkem a z 81 až 83 kg vody a 0,2 až 0,6 kg oxidu uhličitého.

Kyselina citrónová se může nahradit od-

povídajícím množstvím jiné vhodné kyseliny.

Hlavní výhodou nealkoholického nápoje podle vynálezu je zhodnocení dosud bezcenného odpadu.

P ř í k l a d

V duplikátoru vyhřívaném párou se pro výrobu 1 000 kg sirupu za stálého míchání rozpustí v 420 kg surové ovocné šťávy 475 kilogramů cukru. Potom se přidají vodní roztoky příslušných potravinářských barviv a v případě potřeby chemické stabilizace nealkoholického nápoje 1,07 kg sorbanu draselného.

Po vyhřátí na teplotu 70 až 75 °C se roztok za stálého míchání ponechá při této teplotě po dobu 20 minut, pak se přečerpá přes filtr a protiproudny chladič do míchacího kotle. Doba chlazení je asi 10 minut, teplota po ochlazení může být maximálně 25 °C. Po zchlazení se přidá za stálého míchání 20 kg kyseliny citrónové a 10 kg muškátové tresti. Po dokonalém promíchání se hotový sirup o refrakci 50 % použije na výrobu nealkoholického nápoje.

Na 100 litrů nealkoholického nápoje se použije 19,4 kg sirupu, 1,4 kg oxidu uhličitého a 84,8 kg pitné vody.

V případě, že sirup nebyl chemicky stabilizován, hotový nápoj se pasteruje.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

1. Nealkoholický nápoj, vyznačený tím, že sestává ze 17 až 19 kg sirupu, který obsahuje v % hmotnostních 40,0 až 45,0 % surové ovocné šťávy z výlisků hroznů révy vinné, 45,0 až 50,0 % rafinovaného cukru, 1,5 až 2,5 % kyseliny citrónové, 0,5 až 1,5 % muškátové tresti, potravinářská barviva a

případně je stabilizován vhodným chemickým stabilizačním prostředkem a z 81 až 83 kg vody a 0,2 až 0,6 kg oxidu uhličitého.

2. Nealkoholický nápoj podle bodu 1 vyznačený tím, že sirup obsahuje místo kyseliny citrónové odpovídající množství jiné potravinářské kyseliny.