

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

247253

(11)

(B1)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/38

(22) Prihlášené 24 06 81

(21) (PV 4772-81)

(40) Zverejnené 15 05 86

(45) Vydané 15 01 88

(75)

Autor vynálezu

FARKAŠ JÁN doc. ing. CSc., MODRA

(54) **Koncentrát pre nealkoholický nápoj**

1

2

Koncentrát pre výrobu nealkoholického nápoja pozostáva z 30 až 50 % hmotnostných zahusteného hroznového muštu, alebo zinvertovaného cukorného roztoku o obsahu sušiny 70 až 80 %, z 15 až 30 % hmotnostných marhuľovej drene, z 15 až 30 % broskyňovej drene, pričom celkový obsah cukru je 50 až 65 % hmotnostných a obsah kyselín 15 až 20 g.l⁻¹, prepočítané na kyselinu vínnu, ďalej z lecitínu a vitamínov. Na zvýraznenie a udržanie typickej chuti a arómy, pridáva sa príslušná vymacerovaná aróma, alebo tresť. Okrem toho sa používajú látky na úpravu farby, chuti a konzistencie nápoja.

Predmetom vynálezu je koncentrát pre nealokohlický nápoj, ktorý pozostáva z hroznového muštu, alebo invertovaného cukru, marhuľovej a broskyňovej drene, lecitínu, ovocných aromatických látok, alebo trestí, ako aj z látok, ktoré upravujú chuť a konzistenciu nápoja.

Základnou surovinou pre výrobu je buď hroznový mušt, alebo invertovaný cukorný sirup. Hroznový mušt sa používa zahustený vo vákuu, alebo cukrom na taký stupeň, aby sa dal dlhodobo skladovať. Cukorný sirup sa podrobí inverzii v prítomnosti kyselín, čím sa vytvorí invertný cukor glukóza a fruktóza.

Ďalšou surovinou sú marhule a broskyne, ktoré sa používajú vo forme drene, ktorá môže byť čerstvá, alebo mrazená.

Obsah ovocnej zložky v koncentráte je do 50 až 60 %, prípadne aj viac, čo je závislé od stavu, vyzretosti, chuti a vône ovocia. Zvyšok sú prísady a cukor, ktorým sa ovocný koncentrát zahusťuje na ľubovoľný stupeň, s výhodou na 65 % obsahu cukru.

Vzájomný pomer hroznového muštu, marhuľovej a broskyňovej drene je závislý od stavu a vyzretosti ovocia a môže sa podľa potreby meniť. Veľmi vhodný je pomer: 30 až 50 % hmotnostných hroznového muštu, 15 až 30 % hmotnostných marhuľovej drene a 15 až 30 % hmotnostných broskyňovej drene. Kvalitný ovocný koncentrát dá sa získať aj v tom prípade, ak sa použije väčší, alebo menší podiel jednotlivých druhov ovocia. V prípade, že sa miesto hroznového muštu použije invertný cukor glukóza a fruktóza, marhuľová a broskyňová dreň sa použije buď v rovnakom, alebo ľubovoľnom podiele.

Na zvýraznenie a udržanie typickej chuti a arómy ovocného koncentrátu, ako aj jeho trvalej štandardnej kvality, pridáva sa vy-

macerovaná prírodná aróma, alebo ovocná marhuľová, broskyňová a mandľová tresť.

Samotná surovina obsahuje určité množstvo vitamínov a látok dôležitých pre výživu. Na zvýšenie nutričnej hodnoty nápoja sa ovocný koncentrát ešte fortifikuje lecitínom a vitamínmi C, B a E.

Okrem toho sa použijú na výrobu ovocného koncentrátu látky, ktoré upravujú jeho konzistenciu, farbu, plnosť a slúžia tiež ako nosiče aromatických a bukétnych látok, ako karboxymetylcelulóza, karboxymetylškrob, kulér, ester sacharózy, karbamylpektín, polyamyllopektín, kyselina fosforečná, kyselina citrónová a farbivá.

Podľa potreby upraví sa obsah kyselín na 15 až 20 g.l⁻¹ a obsah cukru na 50 až 65 % hmotnostných. Všetky zložky sa zmiešajú a ovocný koncentrát sa dokonale zhomogenizuje. Jednotlivé zložky pridávajú sa do zahusteného muštu, alebo invertovaného sirupu buď samostatne, ale zmiešané a zhomogenizované vo forme macerátu. Pri výrobe môžu sa niektoré zložky vynechať, alebo nahradiť inými, dotakej miery, aby sa zachovala požadovaná typická chuť a vôňa ovocného koncentrátu.

Ovocný koncentrát dodáva sa na trh buď priamo v spotrebiteľských obaloch, alebo vo väčších obaloch pre výrobné nealkoholických nápojov.

Z ovocného koncentrátu pripravujú sa nealkoholické nápoje, jednak sýtené s CO₂, ako aj nesýtené. Riedenie sa robí podľa potreby, najčastejšie tak, aby hotový nealkoholický nápoj mal 9 až 12° Rf a 3 až 4 g.l⁻¹ kyselín.

Príklad 1

Príprava ovocného koncentrátu v množstve 1 liter

zahustený mušt
marhuľová dreň
broskyňová dreň
lecitín
marhuľová tresť
broskyňová tresť
mandľová tresť
karboxymetylcelulóza
vitamín B₂
kulér

30 až 50 % hmotnostných
15 až 30 % hmotnostných
15 až 30 % hmotnostných
10 až 100 ml
500 až 1 000 mg
750 až 2 000 mg
500 až 1 500 mg
2 000 až 4 000 mg

Všetky zložky sa spolu zmiešajú, stanovia sa obsah cukru a obsah kyselín, ktoré sa upravajú na požadovanú mieru, napr. obsah cukru na 65° Rf a obsah kyselín na 20 g . l⁻¹. K vôli rýchlejšiemu rozpúšťaniu cukru je výhodné zmes zohriať. Hotový koncentrát sa dôkladne zhomogenizuje, aby mal požadovanú konzistenciu. Podľa potreby sa buď pasterizuje, alebo ošetrí povolenými konzervačnými prostriedkami.

Príklad 2

Príprava nealkoholického nápoja

Z ovocného koncentráta sa pripravujú nealkoholické nápoje sýtené CO₂, i nesýtené. V oboch prípadoch sa koncentrát riedi tak, aby obsah cukru v hotovom nápoji bol podľa želania 9 až 12° Rf, prípadne i vyšší a obsah kyselín 3 až 5 g . l⁻¹.

PREDMET VYNÁLEZU

1. Koncentrát pre nealkoholický nápoj, vyznačený tým, že pozostáva z 30 až 50 % hmotnostných zahusteného hroznového muštu, alebo zinvertovaného cukorného roztoku o obsahu sušiny 70 až 80 %, z 15 až 30 % hmotnostných marhuľovej drene, z 15 až 30 % hmotnostných broskyňovej drene, pričom celkový obsah cukru je 50 až 65 % hmotnostných a obsah kyselín 15 až 20 g .

. l⁻¹, prepočítané na kyselinu vínnu, ďalej z lecitínu, vitamínu B₂, ovocných aromatických látok, alebo trestí a korboxylmetylcelulózy.

2. Koncentrát podľa bodu 1 vyznačený tým, že sa pridá vitamín C, B₁ a E, ester sacharózy, kyselina fosforečná a farbivá povolené pre potraviny.