

(19) U (11) 4910 (13) UA

(98) вул. Л. Чайкіної, 37, м. Кременчук, Полтавська обл., 39623

(85) null

(74) Гайсинський Еммануїл Тодросович, (UA)

(45) [2005-02-15]

(43) null

(24) 2005-02-15

(22) 2004-05-24

(12) null

(21) 20040503882

(46) 2005-02-15

(86)

(30)

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ СОКОВИЙ НАПІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ СОКОВЫЙ НАПИТОК SOFT JUICE DRINK

(56)

(71)

(72) UA Грушевський Віталій Володимирович UA Грушевський Віталій Володимирович UA Грушевський Віталій Володи
мирович

(73) UA ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ-ПІДПРИЄМСТВО "ІЗУМРУД ЛТД" UA ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕ
НОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ-ПІДПРИЄМСТВО "ІЗУМРУД ЛТД" UA ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ-ПІДПРИЄМСТ
ВО "ІЗУМРУД ЛТД"

Безалкогольный соковый напиток содержит жидкий соковый компонент, компонент для придания сладкого вкуса и подготовленную воду. В качестве компонента для придания сладкого вкуса напиток содержит сахар и подсластитель, а в качестве жидкого сокового компонента - концентрированный сок.

Безалкогольний соковий напій містить рідкий соковий компонент, компонент для надання солодкого смаку і підготовлену воду. Як компонент для надання солодкого смаку напій містить цукор і підсолоджувач, а як рідкий соковий компонент - концентрований сік.

A soft drink includes liquid juice component, a component to give sweet taste and treated water. The drink contains sugar and sweetener as components for giving sweet taste and concentrated juice as liquid juice component.

1. Безалкогольний соковий напій, що містить рідкий соковий компонент, компонент для надання солодкого смаку і підготовлену воду, який **відрізняється** тим, що як компонент для надання солодкого смаку напій містить цукор і підсолоджувач, а як рідкий соковий компонент - концентрований сік при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 дал готового продукту:

Концентрований сік, кг	35,0-45,0
цукор, кг	24,0-105,0
підсолоджувач, кг	0,05-1,05
підготовлена вода, дм	решта.

2. Безалкогольний соковий напій за п. 1, який **відрізняється** тим, що він містить підсолоджувач з коефіцієнтом солодкості 100-450.

3. Безалкогольний соковий напій за пп. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач напій містить фруктозу і/або сахарин, і/або ацесульфам-К, і/або цикламат, і/або аспартам, і/або сукралозу.

4. Безалкогольний соковий напій за пп. 1 або 2, або 3, який **відрізняється** тим, що він додатково містить консервант у кількості 0,17-0,34кг.

5. Безалкогольний соковий напій за п. 4, який **відрізняється** тим, що як консервант напій містить бензоат натрію і/або сорбат калію, і/або діоксид сірки.

6. Безалкогольний соковий напій за пп. 1 або 2, або 3, або 4, або 5, який **відрізняється** тим, що він містить концентрований сік із вмістом сухої речовини 35-85 мас. %.

Корисна модель відноситься до складів негазованих безалкогольних сокових напоїв.

Відомий безалкогольний соковий напій за патентом РФ №2005391, МПК⁵ А23L2/00, який містить на 100 дал готового продукту 50,735-155,46кг рідкого сокового компонента, 63,0-126,0кг компонента для надання солодкого смаку і підготовлену воду. При цьому як компонент для надання солодкого смаку композиція містить гліцерин, а як рідкий соковий компонент - фруктовий чи овочевий сік. Склад також містить 0,375-1,5кг холіну.

Недоліком відомого напою є його невисокі органолептичні властивості, обумовлені складом композиції, особливо значним вмістом у ній гліцерину як єдиного й основного компонента, який надає напою солодкий смак, і порівняно невеликою кількістю натурального соку. Оскільки соковий компонент у первісному своєму стані має смак, запах і колір властивої натуральному соку концентрації, після сполучання його з іншими інгредієнтами аромосмакові якості соку в композиції слабнуть, при цьому присутній у композиції гліцерин надає напою специфічний, нудотно- солодкий, ненатуральний присмак і не властиву безалкогольним напоям в'язкість. Крім того, використання в композиції ненатуральних компонентів у великій кількості знижує корисність продукту для організму людини.

В основу корисної моделі поставлена задача створити такий безалкогольний соковий напій, у якому нові інгредієнти забезпечили б напою високі органолептичні властивості і підвищили б його корисність.

Поставлена задача вирішується тим, що в безалкогольному соковому напої, що містить рідкий соковий компонент, компонент для надання солодкого смаку і підготовлену воду, відповідно до корисної моделі як компонент для надання солодкого смаку міститься цукор і підсолоджувач, а як рідкий соковий компонент - концентрований сік при такому співвідношенні інгредієнтів на 100 дал готового продукту:

концентрований сік, кг	35,0-45,0
цукор, кг	24,0-105,0
підсолоджувач, кг	0,05-1,05
підготовлена вода, дм	решта.

Оптимальним є використання в напої підсолоджувача з коефіцієнтом солодкості 100-450.

Як підсолоджувач напій містить фруктозу і/або сахарин і/або ацесульфам-К і/або цикламат і/або аспартам і/або сукралозу.

Для підвищення стійкості напій додатково включає консервант у кількості 0,17-0,34кг.

Як консервант напій містить бензоат натрію і/або сорбат калію і/або діоксид сірки.

Напій містить концентрований сік із вмістом сухої речовини 35-85мас.%.

Безалкогольний соковий напій являє собою композицію рідкого сокового компонента, компонента для надання солодкого смаку і підготовленої води. Для забезпечення тривалого зберігання напою композиція містить консервант.

Як рідкий соковий компонент композиція вміщує концентрований сік, переважно фруктовий чи ягідний, наприклад апельсиновий, лимонний, ананасовий, грейпфрута, вишневий, червоної смородини і інші, а також суміші соків. Оптимальним є використання в композиції концентрованого соку із вмістом сухої речовини 35-85мас.%. Наприклад, як соковий компонент може бути використано концентровані соки виробництва фірми «Ганір, ЛТД», Ізраїль, до складу яких входять натуральний сік або суміші соків, лимонна кислота, барвник, консервант, ароматизатор, екстракти. Вміст рідкого сокового компонента в композиції складає 35,0-45,0кг на 100 дал готового напою.

Як компонент для надання солодкого смаку композиція містить цукор- пісок і підсолоджувач, який представляє собою заміник цукру. Оптимальним є застосування підсолоджувача з коефіцієнтом солодкості 100-450. Як підсолоджувач в композиції можуть бути використані фруктоза, сахарин, ацесульфам-К, цикламат, аспартам, сукралоза і інші як кожний окремо, так і в суміші, наприклад у готовому продукті «Світлі» фірми «Кабо», Естонія. Вміст цукру в композиції складає 24,0-105,0кг на 100 дал готового напою, вміст підсолоджувача в композиції складає 0,05-1,05кг на 100 дал готового напою.

Як консервант композиція включає бензоат натрію і/або сорбат калію і/або діоксид сірки. Зазначені компоненти можуть бути використані як кожний окремо, так і в суміші при будь-якій їхньому співвідношенні. Вміст консерванту в композиції складає 0,17-0,34кг на 100 дал готового напою.

Вода в композиції використовується попередньо підготовлена мінеральна природно-столова.

Готують безалкогольний напій у такий спосіб. Холодним способом з частини води і цукру готують цукровий сироп. Потім цукровий сироп змішують з рідким соковим компонентом, підсолоджувачем і, при необхідності, з консервантом і холодним способом одержують купажний сироп. Купажний сироп змішують з рештою підготовленої води і направляють на пастеризацію. Після пастеризації напій охолодженом розливають у тару.

Приклади композицій безалкогольного сокового напою, що заявляється, приведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Найменування інгредієнта	Кількість інгредієнта у складі на 100 дал напою				
	Номер складу				
	1	2	3	4	5
Концентрований сік, кг: «Апельсин» із вмістом сухої речовини 40мас.%	35	-	-	-	-
«Лимон» із вмістом сухої речовини 35мас.%	-	-	40	-	-
«Ананас» із вмістом сухої речовини 60мас.%	-	40	-	-	-
«Червона смородина» із вмістом сухої речовини 85мас.%	-	-	-	-	45

«Полуниця-Банан» із вмістом сухої речовини 70мас.%	-	-	-	42	-
Цукор ДСТУ 2316-93, кг	105	45	57,5	27	24
Підсолоджувач, кг:					
Світлі 100	-	1,05	-	-	-
Світлі 300	0,15	-	-	-	0,34
Світлі 400	-	-	-	0,16	-
Світлі 450	-	-	0,05	-	-
Консервант:					
бензоат натрія	0,17	0,17	0,15	0,17	0,17
сорбат калія	-	-	0,15	0,12	0,17
діоксид сірки	0,05	-	-	-	-
Підготовлена вода, м ³	904	905	908	904	910

Досліджували органолептичні властивості приготовлених напоїв. У процесі досліджень визначали їхній зовнішній вигляд, колір, смак і запах. Органолептичні властивості напоїв композиції, що заявляється, і напою-прототипу представлені в таблицях 2 і 3.

Таблиця 2

Найменування показника	Характеристика складу				
	Номер складу				
	1	2	3	4	5
Зовнішній вигляд	Непрозора рідина без сторонніх включень, без осадку і зависі				
Смак і запах	Кисло-солодкий, без гіркоти, з яскраво-вираженим смаком і ароматом натуральних фруктів і ягід:				
	апельсина	ананаса	лимона	полунично-банановий	червоної смородини
Колір	без сторонніх присмаку і запаху				
	Яскравий, чистий, натуральний, однорідний по масі				
	оранжевий	світло-жовтий	зеленувато-жовтий	червонувато-рожевий	червоний

Таблиця 3

Найменування показника	Характеристика напою-прототипа
Зовнішній вигляд	Непрозора рідина без сторонніх включень, вязка Запах нудотно-солодкий, із слабо вираженим ароматом апельсина
Смак і запах	Нудотно-солодкий, з легким синтетичним присмаком і невираженим присмаком апельсина.
Колір	Приглушено-оранжевий, з коричневатим відтінком

З результатів досліджень видно, що напій, який заявляється, має більш високі органолептичні показники, чим напій-прототип. Використовувані в композиції напою, що заявляється, цукор у комбінації з підсолоджувачем дозволяють значно знизити калорійність продукту при одночасному збереженні солодкого натурального смаку, властивого цукру, а концентрований сік забезпечує напій смаком, кольором і ароматом свіжих фруктів і ягід. Натуральні інгредієнти, що складають основу напою, роблять його корисним для широкого кола споживачів.

При цьому, як показали додаткові дослідження, показники терміну придатності, фізико-хімічних і мікробіологічних властивостей продукту, що заявляється, відповідають ДСТУ 4069-2002.