



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVĚDČENÍ

243147

(11)

(B1)

/22/ Přihlášeno 18 10 84
/21/ PV 7906-84

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/00

(40) Zveřejněno 31 08 85

(45) Vydáno 15 10 87

(75)

Autor vynálezu

VONÁŠEK FRANTIŠEK ing. Dr. CSc.; TREPKOVÁ EMILIE prom. chem., PRAHA;
DOUSOVÁ JAROSLAVA ing., MĚLNÍK

(54) Sirup pro výrobu nealkoholických nápojů na bázi výluhů ze sušeného
čekankového kořene

Výluhy získané ze sušeného čekankového kořene rafinovaným lihem příjemně vyplňují aroma sirupů pro výrobu nealkoholických, zvláště sycených nápojů. Kombinací výluhů získaných koncentrovaným lihem s citrusovými trestěmi lze získat sirupy pro výrobu tonizujících nealkoholických nápojů. S výluhy vyrobenými zředěným lihem a extrakty z drog podporujících trávení se získají sirupy pro nealkoholické aperitivy, zatímco kombinací výluhů s extrakty z kakaá, kávy, čaje nebo sladu, příp. odpovídajícími aromaty, vznikne báze k ochucení sirupů pro přípravu horkých nealkoholických nápojů.

Vynález se týká sirupu pro výrobu nealkoholických nápojů na bázi lihových výluhů ze sušeného čekankového kořene.

Čekanka se pěstuje ve značném rozsahu pro kořen, který je jednou z hlavních surovin pro výrobu kávovinových směsí. V čerstvém i sušeném stavu obsahuje kromě inulinu a dalších látek také hořčiny, které příznivě ovlivňují látkovou výměnu, činnost žlučníku a trávení, jak uvádí M. Richter /Richter M., Severa F. Léčivé rostliny, SZN, Praha, 1971/.

Byly prováděny pokusy připravit sirup pro nealkoholický nápoj za použití šťávy z čerstvého kořene. Ta však snadno podléhá mikrobiálnímu napadení a sterilací nebo konzervací se nepříznivě mění její senzoričké vlastnosti. Aby mohla být šťáva zahuštěna, je třeba provést několikahodinovou hydrolýzu inulinu, např. pomocí citrónové kyseliny, za udržování určitých teplotních rozmezí a dost složitého technologického režimu.

Postup je energeticky značně náročný a zahuštěná šťáva se vyznačuje převažující hořkou chutí. Lze ji tedy využít pouze jako hořkou komponentu k přípravě tonizujících nápojů.

Nyní jsme zjistili, že výluhy získané ze sušeného čekankového kořene rafinovaným lihem jsou prakticky sterilní, velmi stálé a lze je dlouhodobě skladovat při teplotách do 20 °C, aniž by došlo k podstatné změně jejich chuti a vůně. Jejich použití k výrobě nealkoholických nápojů není dosud popsáno.

Vlastním předmětem vynálezu je sirup na výrobu nealkoholických nápojů na bázi výluhu ze sušeného čekankového kořene, vyznačený tím, že obsahuje 0,1 až 10 % hmot. sušiny z lihového výluhu ze sušeného čekankového kořene, dále 40 až 65 % hmot. cukru, do 2 % hmot. citrónové kyseliny a 0,1 až 5 % trestí, např. citrusových plodů, různého ovoce, čokoládové, kakaové, kávové, sladové, příp. aromatických extraktů, např. z listů boldovníku vonného, vermutového koření, čaje, kaka a nebo kávy.

Výluhy vyrobené ze sušeného čekankového kořene koncentrovaným rafinovaným lihem jsou silně hořké, a proto je lze použít, v kombinaci s citrusovými arómaty, pro přípravu limonádových sirupů na tonizující nealkoholické nápoje bez chininu. Výluhy získané ze sušeného čekankového kořene zředěným rafinovaným lihem jsou nejvýš mírně nahořklé a ve směsi s aromatickými látkami ovocného nebo kolového typu je lze použít k přípravě sirupů pro ostatní i sycené nealkoholické nápoje, jimž dodává příjemný přírodní charakter. Doplní-li se sirupy obsahující lihový výluh ze sušeného čekankového kořene ještě extrakty z dalších trávení podporujících drog, jako je např. extrakt z listů boldovníku vonného nebo extrakt z vermutového koření, obdrží se sirup pro výrobu nealkoholických aperitivů. Přidají-li se k sirupu s lihovým výluhem ze sušeného čekankového kořene ještě extrakty nebo destiláty z kaka, kakaových slupek, čaje, kávy nebo sladu, příp. odpovídající arómata, vznikne sirup, který po naředění horkou vodou nebo mlékem poskytne lahodný, osvěžující, teplý nealkoholický nápoj.

Vynález znázorňuje následující příklady provedení, jimiž se však rozsah vynálezu v žádném směru neomezuje.

P ř í k l a d 1

Základní cukerný sirup se připraví tak, že se převaří 350 g nezávadné, nejlépe změkčené pitné vody a při teplotě do 80 °C se v ní za míchání rozpustí 650 g rafinovaného krystalového cukru a takto získaný čirý bezbarvý sirup se nechá vychladnout na 20 °C.

Do 940 g základního cukerného sirupu se přimíchá 40 g vodného roztoku obsahujícího 50 % hmot. potravinářské citrónové kyseliny a pak 20 g silně hořkého lihového výluhu ze sušeného čekankového kořene, obsahujícího 5 % hmot. sušiny. K lihovému výluhu se předtím přidá 1 g grapefruitové zesílené trestí. Získá se sirup k výrobě tonizujícího nealkoholického nápoje bez chininu s grapefruitovou příchutí.

P ř í k l a d 2

K 1 kg základního cukerného sirupu připravenému stejně jako v příkladu 1 se přimíchá 10 g vodného roztoku obsahujícího 50 % hmot. citrónové kyseliny a pak 18 g lihového výluhu ze sušeného čekankového kořene obsahujícího 25 % hmot. sušiny, ve kterém se napřed rozpustí 0,2 g citralu, 0,75 g kolové báze, 0,4 g seskviterpenů prosté citrónové silice, 0,05 g skořicové silice a 1,6 g extraktu z listů boldovníku vonného /Peumus boldus/ s 20 % hmot. sušiny. Po důkladném promíchání se získá sirup na přípravu osvěžujícího, trávení podporujícího nealkoholického aperitivu.

P ř í k l a d 3

K 1 kg základního cukerného sirupu připravenému stejným způsobem jako v příkladu 1 se přimíchá 400 g lihového výluhu ze sušeného čekankového kořene obsahujícího 30 % hmot. sušiny, dále 10 g kuléru, 10,2 g vodného sladového výluhu a 5 g trestí obsahující 3 g čokoládového koncentrátu a 2 g destilátu z kakaových slupek. Po důkladném promíchání se získá sirup, který naředěním horkou vodou nebo mlékem cca. 80 °C teplým poskytne horký po čokoládě vonící a chutnající nápoj.

P Ř E D M Ě T V Y N Á L E Z U

Sirup pro výrobu nealkoholických nápojů na bázi výluhů ze sušeného čekankového kořene, vyznačený tím, že obsahuje 0,1 až 10 % hmot. sušiny z lihového výluhu ze sušeného čekankového kořene, 45 až 65 % hmot. cukru, do 2 % hmot. citrónové kyseliny a 0,1 až 5 % hmot. trestí, jako citrusových plodů, ovoce, kakaa, čokolády, kávy, čaje, příp. extraktů z listů boldovníku vonného, vermutového koření, čaje, kakaa nebo kávy.