



ÚŘAD PRO VYNÁLEZY
A OBJEVY

POPIS VYNÁLEZU

K AUTORSKÉMU OSVEDČENIU

226607

(11)

(B1)

(22) Prihlásené 03.12.79
(21) (PV 8312-79)

(40) Zverejnené 26.08.83

(45) Vydané 15.02.86

(51) Int. Cl.³
A 23 L 2/02

(75)

Autor vynálezu

OSÚCH VLADIMÍR, FILÁK MIREK ing., BRATISLAVA

(54) Spôsob výroby nealkoholického nápoja z poľnohospodárskych plodín

1

Vynález sa týka spôsobu výroby nealkoholického nápoja z poľnohospodárskych plodín.

Nealkoholické nápoje sa väčšinou vyrábajú z dovážaných surovín, a to citrónov, citrusov a pomarančov lisovaním alebo riedením týchto ovocných koncentrátov vodou, pričom táto výroba je závislá na dovoze základných surovín. Domáce suroviny, poľnohospodárske plodiny použité pre prípravu nápojov v priebehu spracovania, hlavne tepelného, sa rozdrčia a biologicky aktívne látky sa deštruujú.

Uvedené nedostatky sú odstránené u nealkoholického nápoja z poľnohospodárskych plodín, obsahujúceho extrakt z tlakovej difúzie rezkov poľnohospodárskych plodín, s výhodou celeru, buketotvorné látky, ako sú citrónová kôra, citrónový olej alebo pomarančová kôra a pomarančový olej a kysličník uhličitý. Uvedený nápoj sa vyrába z poľnohospodárskych plodín, s výhodou z celeru, ktorý sa po zbavení mechanických nečistôt rozreže na rezky, ktoré v množstve 5 až 10 % na množstvo vody sa umiestnia do tlakového difúzera alebo autoklávu, pri teplote 16 až 23 °C sa nasýtia na 0,02 až 0,2 MPa kysličníkom uhličitým a nechajú sa 6 až 12 hodín vyluhovať, alebo sa vyluhovanie uskutoční 3 až 4 dávkami 25 až 30 hmotnostných dielov vody na 5 až 10 hmotnostných dielov rezkov, za sytenia kysličníkom uhličitým na 0,05 až 0,2 MPa. Ďalej sa upraví pH difúznej šťavy na 5,5 až 6,8 kyselinou citrónovou, pridá sa 0,02 až 0,03 % citrónovej kôry (*Pericarpium aurantiif amarum*), alebo 0,001 až 0,005 percent citrónového oleja (*Oleum citri*), alebo 0,02 až 0,03 % pomarančovej kôry (*Pericarpium aurantiif dulcae*), alebo pomarančového oleja (*Oleum orange*) na množstvo difúznej šťavy a vyluhuje sa 12 až 36 hodín, filtruje sa. Ďalej sa pridá 1,0 až 2,5 % repného cukru a 0,5 až 2 % glycerínu a dosýti sa na 0,02 až 0,1 MPa kysličníkom uhličitým, naplní do fliaš a pasteurizuje.

Výhody uvedeného spôsobu sú v tom, že tlaková difúzia poľnohospodárskych plodín v prostredí kyslíčnika uhličitého uľahčuje vznikom kyseliny uhličitej a takto znížením osmotického tlaku bunečných štruktúr, difúziu biologicky účinných látok do vodného prostredia už za normálnej teploty. Nápoj a spôsob jeho výroby je ozrejmnený na príkladoch bez toho, aby sa iba na tieto vzťahoval.

Pr í k l a d 1

Do 100 hmotnostných dielov vody pridáme 5 až 10 kg celerových rezkov, v tlakovom difúzeri alebo autokláve nasýtime vodu kyslíčnikom uhličitým na 0,02 až 0,2 MPa a vyluhovanie uskutočňujeme 6 až 12 hodín, potom pH upravíme na 5,5 až 6 kyselinou citrónovou a pridáme 0,03 hmotnostných dielov citrónovej kôry a necháme vyluhovať 12 až 36 hodín, filtrujeme a pridáme 1 až 2 hmotnostné diely repného cukru a 0,5 až 1 kg glycerínu a nasýtime kyslíčnikom uhličitým do 0,05 až 0,1 MPa, plníme do fliaš a pasteurizujeme.

Pr í k l a d 2

K 8 hmotnostným dielom celerových rezkov sa pridá 3 až 4krát 28 hmotnostných dielov vody a sýti sa na 0,05 až 0,2 MPa kyslíčnikom uhličitým. Ďalej sa úprava pH a pridanie buketotvorných látok uskutočňuje ako v príklade 1.

Pr í k l a d 3

Postup ako v príklade 1 s tým rozdielom, že do 100 hmotnostných dielov difúznej šťavy, upravenej na pH 6 až 6,8 kyselinou citrónovou, sa pridá 0,03 % pomarančovej kôry alebo 0,08 % pomarančového oleja a luhovanie uskutočňujeme 12 až 36 hodín, filtrujeme a pridáme 1,0 až 2,5 % repného cukru, 0,5 až 2,0 % glycerínu, dosýtime kyslíčnikom uhličitým na 0,02 až 0,1 MPa, plníme do fliaš a pasteurizujeme.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Spôsob výroby nealkoholického nápoja z poľnohospodárskych plodín, vyznačujúci sa tým, že rezky, s výhodou celeru, v množstve 5 až 10 % na množstvo vody sa tlakovo sýti na 0,02 až 0,2 MPa kyslíčnikom uhličitým a pri teplote 16 až 23 °C sa 6 až 12 hodín luhujú, alebo v množstve 5 až 10 hmotnostných dielov na 25 až 30 hmotnostných dielov vody sa vyluhovanie uskutoční 3 až 4krát a sýti sa kyslíčnikom uhličitým na 0,05 až 0,2 MPa, ďalej sa upraví pH difúznej šťavy na hodnotu 5,5 až 6,8 kyselinou citrónovou a pridá sa 0,02 až 0,03 % citrónovej kôry, alebo 0,001 až 0,005 % citrónového oleja, alebo 0,02 až 0,03 % pomarančovej kôry, alebo 0,005 až 0,01 % pomarančového oleja na množstvo difúznej šťavy a vyluhuje sa 12 až 36 hodín, filtruje sa, ďalej sa pridá 1,0 až 2,5 % repného cukru a 0,5 až 2 % glycerínu a sýti sa na 0,02 až 0,1 MPa kyslíčnikom uhličitým, naplní sa do fliaš a pasteurizuje.