

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

264 953

(11) (B1)
(13)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/00

(22) Prihlášené 23 01 86
(21) PV 501-86.Y

(40) Zverejnené 12 01 89
(45) Vydané 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

JORDA LADISLAV, PRIEVIDZA, PÁNISOVÁ OĽGA ing., BOJNICE,
MATYÁŠOVÁ DARINA ing., PRIEVIDZA, KARAKOVÁ ANNA ing.,
ZEMIANSKÉ KOSTOLANY, PERNIŠOVÁ DARINA, PRIEVIDZA

(54) **Ovocný sirup s dreňou**

(57) Riešenie sa týka sirupu, ktorý okrem bežne používaných komponentov obsahuje višňové alebo čerešňové kaly. Jedná dávka obsahuje 10 až 30 % hmot. višňových alebo čerešňových kalov, 15 až 40 % hmot. višňového sirupu, 1,5 až 2 % hmot. kyseliny citrónovej a 40 až 55 % hmot. rafinovaného cukru.

Vynález sa týka ovocného sirupu s dreňou s obsahom doteraz nezúžitkovanej suroviny, ovocného kalu.

Doteraz známe ovocné sirupy sú založené na báze ovocných zmesí s rafinovaným cukrom, ktoré sa vyrábajú rozpustením cukru v ovocných šťavách v ovocných pretlakoch a rôzne upravených dreniach, prípadne v ich extraktoch. Pre zlepšenie aromatických vlastností sa pridávajú rôzne aromatické látky, podľa druhu sirupu. V niektorých prípadoch sa ovocné sirupy pripravujú s až 30 %-ným podielom pitnej vody, CS AO č. 188 805 a ďalšími doplnkovými látkami, ako napr. kyselina askorbová alebo malé množstvá vitamínov.

V súčasnosti nie sú známe sirupy, ktorých súčasťou sú ovocné kaly ako odpadová surovina pri spracovávaní ovocia, najmä višní.

Hlavnou nevýhodou okrem toho, že pri výrobe týchto sirupov dochádza k nedostatočnému využivaniu nutričných zložiek zo spracovávaného ovocia, je aj nízka energetická hodnota a nízka využiteľnosť ovocia. Nízky obsah ovocných zložiek má za následok, že vlastná chuť a aróma sirupu je po príslušnom zriedení v nápoji nevýrazná, pričom tento nedostatok sa kompenzuje pridávaním relatívne veľkého množstva príslušnej ovocnej arómy.

Vyššie uvedené nedostatky, odstraňuje ovocný sirup s dreňou, ktorého podstatou je, že jedna dávka pozostáva z 10 až 30 % hmot. višňových alebo čerešňových kalov, 15 až 40 % hmot. višňovej šťavy, 1,5 až 2 % hmot. kyseliny citrónovej a 40 až 55 % hmot. rafinovaného cukru.

Výhodou ovocného sirupu s dreňou podľa vynálezu je, že obsahuje ovocné kaly, ktoré pri doterajšom spracovávaní vznikajú ako odpadová surovina. Okrem toho obsahujú mnohé cenné látky ako pektín, ovocná zložka, celulóza, pričom sú energeticky a nutrične vysoko hodnotné. Ako odpadová surovina sa vypúšťali do kanalizácie, čím značne znečisťovali vodné toky. Zvýšením ovocnej zložky v sirupe sa tiež zvýrazní chuť a aróma pri príprave vlastného nápoja.

P r í k l a d 1

Na 100 % hmotnosti višňového sirupu s dreňou o 54° Rf a obsahu 2 % všetkých kyselín sa použije 30 % hmot. višňového kalu, 17,74 % hmot. višňovej šťavy, 50,4 % hmot. rafinovaného cukru, 1,8 % hmot. kyseliny citrónovej, 0,05 % hmot. višňovej arómy a 0,01 % hmot. červenej potravinárskej farby.

P r í k l a d 2

Na 100 % hmot. višňového sirupu s dreňou o 58° Rf a obsahu 2 % všetkých kyselín sa použije 10 % hmot. čerešňového kalu, 37,74 % hmot. višňovej šťavy, 50,4 % hmot. rafinovaného cukru, 1,8 % hmot. kyseliny citrónovej, 0,05 % hmot. višňovej arómy a 0,01 % hmot. červenej potravinárskej farby.

V oboch príkladoch sa ovocné zložky ako šlava s višňovým alebo čerešňovým kalom odvárajú do 0,02 % zbytkového SO₂. Po dosiahnutí tejto hodnoty sa vmieša stanovené množstvo rafinovaného cukru, pričom po uvedení do varu a dosiahnutí požadovanej refraktorickej sušiny Rf sa pridá stanovené množstvo kyseliny citrónovej, višňovej arómy a červenej potravinárskej farby.

Sirup podľa vynálezu obohacuje spotrebný trh o nový výrobok, ktorý možno použiť k príprave osviežujúcich nápojov pre deti a nemocných, vzhľadom k tomu, že obsahuje vysoký podiel ovocnej zložky bez chemických konzervačných činidiel. Plne vyhovuje požiadavkám na správnu výživu.

P R E D M E T V Ý N Ā L E Z U

Ovocný sirup s dreňou prífarbený a aromatizovaný, obsahujúci ovocné šťavy, kyselinu citrónovú a rafinovaný cukor, vyznačený tým, že jedna dávka pozostáva z 10 až 30 % hmot. višňových kalov, 15 až 40 % hmot. višňovej šťavy, 1,5 až 2 % hmot. kyseliny citrónovej a 40 až 55 % hmot. rafinovaného cukru.