



Государственный комитет  
СССР  
по делам изобретений  
и открытий

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

(11) 856428

(61) Дополнительное к авт. свид-ву —

(22) Заявлено 10.01.80 (21) 2867809/28-13

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

Опубликовано 23.08.81. Бюллетень 31

Дата опубликования описания 25.08.81

(51) М. Кл.<sup>3</sup>  
A 23 L 2/00

(53) УДК 663.236  
(088.8)

(72) Авторы  
изобретения

Р. М. Середин, А. В. Зарубин и А. А. Лукьяненко

(71) Заявитель

Кубанский государственный университет

## (54) БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ТОНИЗИРУЮЩИЙ НАПИТОК «КУБАНЬ»

Изобретение относится к безалкогольной промышленности и касается получения безалкогольного напитка.

Известен безалкогольный напиток «Сахаснато», содержащий сахар, лимонную кислоту, экстракт грузинского чая, настой кофейный, ванилин, настой гвоздики, эссенцию ромовую, спирт, колер и углекислоту [1].

Для приготовления этого напитка предусматривается большое содержание сахара, лимонной кислоты и растительного сырья; что делает напиток дорогостоящим. Кроме того, использование эссенции для приготовления безалкогольных напитков нежелательно.

Наиболее близким к предлагаемому является безалкогольный тонизирующий напиток «Вижа-тон», содержащий сахар, яблочный сок, зверобой, кориандр, корень аира, лимонную кислоту, колер, газированную воду [2].

Недостатком напитка является его высокая себестоимость и длительность процесса приготовления самого напитка.

Цель изобретения — расширение ассортимента выпускаемой продукции, снижение

его себестоимости за счет использования пряно-ароматического сырья местной флоры.

Поставленная цель достигается тем, что напиток, содержащий сахар, лимонную кислоту, зверобой, колер, спирт и газированную воду, дополнительно содержит лист чая «Краснодарского» байхового, плоды можжевельника обыкновенного, плоды кишнеца посевного, при следующем соотношении компонентов, вес. %:

Сахар	7,00—8,00
Лимонная кислота	0,13—0,15
Лист чая «Краснодарского» байхового	0,050—0,075
Зверобой	0,08—0,12
Плоды можжевельника обыкновенного	0,050—0,075
Плоды кишнеца посевного	0,03—0,04
Спирт	1,00—1,11
Колер	0,08—0,10
Газированная вода	Остальное

Напиток «Кубань» готовится путем измельчения и смешивания в количествах, предусмотренных предлагаемым составом напитка, листа чая «Краснодарского» байхового, плодов можжевельника обыкновенного, травы зверобоя, плодов кишнеца посевного.

после чего его помещают в смеситель, представляющий собой герметическую емкость, изготовленную из коррозионностойкого материала и оборудованного перемешивающим устройством. Смесь заливают 40° водно-спиртовым раствором (ВСР) из расчета 1:10, выдерживают в течение 5—7 сут при 15°—20°С, перемешивая каждые 3—4 ч в течение 10—15 мин, для ассимиляции и формирования букета и извлечения биологически активных веществ. Затем производится слив настоя в другую емкость, фильтрация, после чего в течение 3-х суток смесь подвергают осветлению. В соответствии с рецептурой добавляют лимонную кислоту и выдерживают 2-3 сут при 6—10°С, затем подвергают фильтрации и осветлению, после чего добавляют сахарный сироп и колер.

Готовый купаж разбавляют газированной водой и разливают.

Введение в напиток листа чая «Краснодарского» обеспечивает тонизирующее свойство за счет содержания в нем алколонда кофеина, а комплекс других компонентов способствует его усилению.

*Пример 1.* Для изготовления 1000 л напитка берут 2,30 кг измельченного сырья, содержащего 0,50 кг листа чая «Краснодарского», 0,50 кг плодов можжевельника обыкновенного, 1,0 кг травы зверобоя, 0,3 кг плодов кишнеца посевного, тщательно перемешивают в смесителе и заливают 23,0 л 40° ВСР и выдерживают в течение 6 сут при 15—20°С, перемешивая через три часа в течение 10—15 мин. Затем сливают, фильтруют в течение 3-х суток. В полученный настой добавляют 1,300 кг лимонной кислоты, выдерживают 3 сут при 6—10°С, затем фильтруют, осветляют и добавляют 70 л 75% сахарного сиропа и 0,08 кг колера. Готовый купаж для получения напитка разбавляют газированной водой в соотношении 1:8.

*Пример 2.* Для приготовления 1000 л напитка используется 2,790 кг измельченного сырья, содержащего 0,679 кг листа чая «Краснодарского» байхового, 0,690 кг плодов кишнеца посевного. После тщательного смешивания в смесителе сухую композицию заливают 27,90 л 40° (ВСР) при 15—20°С, перемешивая каждый 3—4 ч по 10—15 мин в течение 3-х суток. В полученный настой добавляют 1,415 кг лимонной кислоты, выдерживают 2—3 дня при 6—10°С, затем подвергают фильтрации и осветлению и добавляют 75 л 75% сахарного сиропа и 0,08 кг колера. Готовый купаж для получения напитка разбавляют газированной водой в соотношении 1:8.

*Пример 3.* Для изготовления 1000 л напитка используется 2,990 кг измельченного сырья, содержащего 0,740 кг листа чая

«Краснодарского» байхового, 0,075 кг плодов можжевельника обыкновенного, 1,20 кг травы зверобоя, 0,300 кг плодов кишнеца посевного, тщательно перемешивают в смесителе и заливают 29,90 л 40° ВСР и выдерживают в течение 7 сут при 15—20°С, перемешивая через три часа в течение 10—15 мин, затем сливают, фильтруют, осветляют в течение 3 сут. В полученный настой добавляют 1,500 кг лимонной кислоты, выдерживают 3 дня при 6—10°С, затем фильтруют, осветляют и добавляют 80 л 70% сахарного сиропа и 1 кг колера. Готовый купаж для получения напитка разбавляют газированной водой в соотношении 1:8.

Напиток «Кубань» имеет оригинальный вкус, нежный аромат, золотистый цвет, обусловленный использованием натурального сырья, местных растительных ресурсов, обладающих тонизирующими свойствами. Благодаря использованию местного сырья приготовление напитка просто и дешево, так себестоимость 100 л напитка «Кубань» — 172 руб. 96 коп.

#### Формула изобретения

Безалкогольный тонизирующий напиток, содержащий сахар, лимонную кислоту, зверобой, колер, спирт, газированную воду, отличающийся тем, что, с целью расширения ассортимента выпускаемой продукции, снижения его себестоимости за счет использования пряно-ароматического сырья местной флоры, он дополнительно содержит лист чая «Краснодарского» байхового, плоды можжевельника обыкновенного и плоды кишнеца посевного при следующем соотношении компонентов, вес. %:

Сахар	7,0—8,0
Лимонная кислота	0,13—0,15
Лист чая «Краснодарского» байхового	0,050—0,074
Зверобой	0,08—0,12
Плоды можжевельника обыкновенного	0,05—0,075
Плоды кишнеца посевного	0,03—0,04
Спирт	1,00—1,11
Колер	0,08—0,10
Газированная вода	Остальное

Источники информации,

принятые во внимание при экспертизе

1. Рецептуры на безалкогольные напитки, утвержденные начальником Главного управления пивоваренной и безалкогольной промышленности Минпищепрома СССР 13 сентября 1973 г. М., с. 31

2. Информационный листок № 3-74. Серия 19 А-02. Безалкогольные напитки «Экстра-тон» и «Вита-тон», ЛатИНТИ, 1974.