

ČESKOSLOVENSKÁ
SOCIALISTICKÁ
REPUBLIKA
(19)



FEDERÁLNÍ ÚŘAD
PRO VYNÁLEZY

POPIS VYNÁLEZU K AUTORSKÉMU OSVEDČENÍU

265 505

(11) (B1)
(13)

(51) Int. Cl.⁴
A 23 L 2/00

(22) Prihlášené 16 12 85
(21) PV 9275-85

(40) Zverejnené 10 02 89
(45) Vydané 15 12 89

(75)

Autor vynálezu

FARKAŠ JÁN doc. ing. CSc., MODRA, SEDLÁČEK JÁN ing., BRATISLAVA

(54) Nealkoholický nápoj na báze hroznového muštu a šípiek

(57) Rieši sa technický problém výroby kvalitných nealkoholických nápojov na báze domácich surovín a to hroznového muštu a šípiek. Obe suroviny majú značnú nutričnú hodnotu, pričom najmä šípky majú veľmi vysoký obsah provitamínu A a vitamínu C. Na zvýraznenie osobitnej chuti, arómy a korenistosti pridávajú sa k nápoju rastlinné maceráty z bylín a povolené potravinárske prísady.

CS 265 505 B1

Predmetom vynálezu je nealkoholický nápoj na báze hroznového muštu a šípiek. Vynález rieši problém výroby nealkoholického nápoja s vyššou nutričnou hodnotou a osobitnou charakteristickou chuťou, pričom na jeho výrobu sa použijú suroviny, ktorých sú dostatočné zdroje.

Doteraz sa vo svete vyrábajú nápoje s vyššou nutričnou hodnotou najmä z citrusového ovocia, ktoré je u nás výlučne z dovozu. Z celkového hodnotenia doteraz vyrábaných nealkoholických nápojov vyplýva, že by sa vyžadovalo obohatenie trhu o nealkoholické nápoje s vyššou nutričnou, najmä vitamínovou hodnotou, na výrobu ktorých by boli dostatočné zdroje surovín.

Tieto nevýhody sú odstránené riešením podľa vynálezu, ktorého podstatou je nealkoholický nápoj na báze hroznového muštu a šípiek vyznačený tým, že sirup na jeho výrobu pozostáva z 50 až 70 % hmotnostných zahusteného hroznového muštu, alebo invertovaného cukru, 5 až 20 % hmot. extraktu zo šípiek, 5 až 15 % hmot. cukru, 1 až 4 % hmot. extraktu z bylín, 0,3 až 1 % hmot. kyseliny citrónovej, 0,1 až 0,3 % hmot. kyseliny fosforečnej, 0,002 5 % hmot. oktaacetylsacharózy, 0,1 až 0,3 % hmot. octu, 0,01 % hmot. broskyňovej tresti a 0,01 % hmot. mandľovej tresti.

Zahustený mušt pripraví sa tak, že čerstvý vylisovaný hroznový mušt sa vyčíri a zahustí na vákuovej odparke, reverznou osmózou, alebo cukrom na 50 až 60 % cukru, aby sa mohol skladovať. Ďalšia surovina, šípky, čerstvé, alebo sušené, celé, alebo rozdrvené, nechajú sa macerovať. Macerácia sa robí teplotou, alebo horúcou vodou, alebo nakvašením. Výhodné je, použiť na maceráciu menšie množstvo vody a maceráciu zopakovať, aby sa dostatočne vyluhovali všetky cenné látky zo šípiek. Získaný extrakt sa zahustí na vákuovej odparke, alebo cukrom. Na zvýraznenie chuti, vône a farby nealkoholického nápoja použijú sa tiež rastlinné extrakty z bylín, koreňov, kvetov a plodov: púpavy, puškvorca, jalovca, koriandru, angeliky, ako aj kosatca a šalvie, ktoré sa získajú maceráciou v alkoholickom roztoku, alebo vo vodnom roztoku nakvášaním, čím sa vytvorí bylinný extrakt, čiže macerát. Šípkový a rastlinný, resp. bylinný extrakt môžu sa tiež zmiešať, čím sa vytvorí jednotný extrakt čiže macerát na prípravu nápoja. Zo zahusteného muštu, alebo invertovaného cukru, šípkového a bylinného extraktu, resp. macerátu, ako aj prísad, ktoré sú pre nápoje povolené, vytvorí sa sirup, ktorý sa podľa potreby upraví cukrom a kyselinami na také hodnoty, aby hotový nealkoholický nápoj mal refrakciu 9 až 12° Rf a osah kyselín 4 až 5 g.l⁻¹.

Nealkoholický nápoj podľa vynálezu možno charakterizovať ako nápoj, ktorý má osobitnú chuť, arómu a korenitosť a vyznačuje sa značnou nutričnou, najmä vitamínovou hodnotou, ktorá je daná použitou surovinou, pretože šípky majú na 100 g čerstvej hmoty až 5 000 medzinárodných jednotiek retinolu - provitamínu A, 100 až 4 500 mg vitamínu C a ďalšie vitamíny. Vhodná technológia podľa vynálezu umožňuje, že sú zachované a zvýraznené vlastnosti použitých surovín pri výrobe. Výhodou tiež je, že sú dostatočné zdroje surovín pre výrobu.

P r í k l a d 1

Príprava sirupu na výrobu nealkoholického nápoja

Zahustený mušt	50 až 70 % hmot.
Extrakt zo šípiek	5 až 20 % hmot.
Čukor	5 až 15 % hmot.
Extrakt resp. macerát z bylín, koreňov, kvetov a plodov	1 až 4 % hmot.
Kyselina citrónová	0,3 až 1 % hmot.
Kyselina fosforečná	0,1 až 0,3 % hmot.
Oktaacetylsacharóza	0,002 5 % hmot.
Ocot	0,1 až 0,3 hmot.
Broskyňová trest	0,01 % hmot.
Mandľová trest	0,01 % hmot.
Potravinárske farbivo	

Všetky zložky sa spolu homogenizujú, čím sa vytvorí sirup o obsahu 50 až 60 % cukru. Vytvorený sirup sa homogenizuje s vodou tak, aby hotový nápoj mal refrakciu 9 až 12° Rf a obsah kyselín 4 až 5 g.l⁻¹, sýti sa s CO₂ a plní do fliaš. Naplnené fľaše sa buď pasterizujú, alebo pred plnením sa nápoj konzervuje povolenými prostriedkami.

Zahustený mušt a extrakt zo šípiek môžu sa použiť v rôznom vzájomnom pomere. Ak sa extrakt zo šípiek zahustí napr. na vákovej odparke, alebo reverznou osmózou, postačí ho menšie množstvo. Zahustený mušt môže sa tiež nahradiť invertovaným cukrom. Použité biliny, korene, kvety a plody púpavy, puškvorca, jalovca, koriandru, angeliky, kosatca a šalvie sa macerujú buď jednotlivito, alebo dohromady, pričom na extrakciu aromatických a korenistých látok sa použije vhodné rozpúšťadlo, napr. etylalkohol, alebo nakvášanie v cukornom roztoku, kde extrakcia, resp. macerácia prebieha činnosťou mikroorganizmov, spolu s vytvárajúcim sa etylalkoholom. Oba uvedené spôsoby extrakcie aromatických a korenistých látok sa môžu kombinovať aj s destiláciou, čím sa môže získať jemnejšia aróma.

P R E D M E T V Y N Á L E Z U

Nealkoholický nápoj na báze hroznového muštu a šípiek vyznačený tým, že obsahuje sirup ktorý pozostáva z 50 až 70 % hmotnostných zahusteného hroznového muštu, alebo invertovaného cukru, 5 až 20 % hmot. extraktu zo šípiek, 5 až 15 % hmot. cukru, 1 až 4 % hmot. extraktu z bylín, 0,3 až 1 % hmot. kyseliny citrónovej, 0,1 až 0,3 % hmot. kyseliny fosforečnej, 0,002 5 % hmot. oktaacetylsacharózy, 0,1 až 0,3 % hmot. octu, 0,01 % hmot. broskyňovej tresti, 0,01 % hmot. mandlovej tresti a zbytok tvorí voda.