



УКРАЇНА

(19) UA (11) 24929 (13) A

(51)6 A 23 L 2/00

ДЕРЖАВНЕ  
ПАТЕНТНЕ  
ВІДОМСТВО

# ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

без проведення експертизи по суті  
на підставі Постанови Верховної Ради України  
№ 3769-XII від 23 XII 1993 р.

Публікується  
в редакції заявника

(54) БЕЗАЛКОГОЛЬНИЙ НАПІЙ "МУСТАНГ"

1

(21) 97073472

(22) 02.07.97

(24) 06.10.98

(46) 25.12.98. Бюл. № 6

(47) 06.10.98

(72) Сичевський Микола Петрович,  
Ерошенко Володимир Олексійович, Омеля-  
ненко Катерина Дмитрівна, Кулак Людмила  
Петрівна, Пономаренко Любов Григорівна  
(73) Київський колективний завод безалко-  
гольних напоїв "Росинка"

(57) Безалкогольний напій, який містить цу-  
кор, лимонну кислоту, діоксид вуглецю та

2

воду, який відрізняється тим, що він  
додатково містить гуарану, ванілін, кофеїн  
при слідуєчому співвідношенні інгредієнтів,  
мас. %:

Цукор	10,99-11,296
Гуарана	0,29-0,305
Ванілін	0,0001-0,00013
Кофеїн	0,0082-0,0096
Лимонна кислота	0,239-0,25
Бензоат натрію	0,0172-0,0174
Діоксид вуглецю	0,4-0,42
Вода	Решта

Вінахід відноситься до області  
виробництва харчових продуктів, зокрема  
до складу безалкогольних напоїв.

Відомий ряд рецептур безалкогольних  
напоїв на основі натуральних продуктів [Авт.  
св. СРСР № 963495, 1981; 1189419, 1982;  
1499751, 1987; 1500244, 1989]. Відомий,  
наприклад, склад, що містить компоненти,  
мас. %: цукор 7,6-7,8; настій кореня солодки  
- 0,095-0,105; настій горіховий - 0,75-0,85;  
хлорид кальцію - 0,215-0,225; настій кореня  
женьшеню - 0,045-0,055; настій мускатного  
горіха - 0,35-0,45; настій гвоздики - 0,095-  
0,105; настій імбиру - 0,035-0,105; настій  
бад'яну - 0,17-0,23; лимонна кислота -  
0,135-0,145; діоксид вуглецю - 0,37-0,43; во-  
да - решта. Дегустаційний бал напою 96,5  
[Авт. св. СРСР № 1499751, кл. А 23 L 2/00].

Недоліком згаданого складу безалко-  
гольного напою є багатоконпонентність  
інгредієнтів, які використовуються в напої,  
обмежений об'єм запасів використовуваної  
сировини для приготування напою.

Найбільш близьким за технічною суттю  
та ефектом, який досягається, є склад безал-  
когольного напою "Український жень-  
шеневий" [Авт. св. СРСР № 1500244, кл. А 23  
L 2/00]. "Український женьшеневий" скла-  
дається із наступних інгредієнтів, мас. %: цу-  
кор - 7,3-7,7; настій солодкого кореня -  
0,195-0,205; настій грецьких горіхів - 0,95-  
1,05; пантокрин - 0,0275-0,033; настій жень-  
шеню - 0,045-0,055; настій чилібухи -  
0,017-0,023; настій коріандра - 0,45-0,55;  
настій лимонний або апельсиновий - 0,35-  
0,45; лимонна кислота - 0,123-0,127; діоксид  
вуглецю - 0,37-0,43; вода - решта. Дегу-

(19) UA (11) 24929 (13) A

стаційний бал напою 97,2. Термін зберігання 15 діб.

Недоліком відомого безалкогольного напою "Український женьшеневий" є багатокомпонентність, обмежений термін зберігання, трохи гіркувато-кисло-солодкий смак, тобто специфічні органолептичні показники, недостатньо високий тонізуючий ефект, що в цілому відображається на дегустаційному балі напою.

В основу винаходу поставлена задача створити безалкогольний напій зі збільшеним терміном зберігання, невеликою кількістю інгредієнтів, де додатковий вміст стимулюючих та тонізуючих інгредієнтів змінив би органолептичні показники напою, надав би стимулюючу дію на органи відчуття та сприятливо вплинув на серцеву діяльність і призвів би до підвищення дегустаційного балу напою.

Поставлена задача вирішується запропонованим складом безалкогольного напою, який включає такі інгредієнти: цукор, гуарану, ванілін, кофеїн, лимонну кислоту, бензоат натрію, діоксид вуглецю та воду при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Цукор	10,99–11,296
Гуарана	0,29–0,305
Ванілін	0,0001–0,00013
Кофеїн	0,0082–0,0096
Лимонна кислота	0,239–0,25
Бензоат натрію	0,0172–0,0174
Діоксид вуглецю	0,4–0,42
Вода	Решта

Відмінність складу напою, який заявляється, полягає в додатковому введенні гуарани в концентрації 0,29–0,305 мас. %. Запропоноване поєднання компонентів і їх співвідношення, особливо поєднання в складі кофеїну та ваніліну з гуараною надає напоєві підвищені стимулюючу та тонізуючу властивості, які характеризуються м'якою щадящою дією.

Напій готують наступним чином.

В реактор набирають розраховану кількість води, нагрівають до кипіння. Не перестаючи нагрівати, при перемішуванні, в реактор загрузають необхідну кількість цукру і розчин кип'ятять 30 хвилин. Цукровий сироп з концентрацією 65–70 мас. % фільтрують через фільтр-ловушку та охолоджують на теплообміннику до температури не вище 20°C. Отриманий фільтрат цукрового сиропу направляють в купажний чан, куди вносять заздалегідь приготований водний розчин бензоату натрію (1 г бензоату натрію на 10 см<sup>3</sup> води) при ретельному перемішуванні на протязі 15–20 хвилин. А тоді при постійному перемішуванні додають

лимонну кислоту у вигляді 50% водного розчину. Далі в чан додають заздалегідь приготовані настої гуарани, ваніліну, кофеїну. Настій гуарани готують із насіння "Paulinia cupana" південно-американської ліани. Після чого купаж фільтрують, при необхідності, доводять підготовленою водою до потрібного об'єму і перемішують механічною мішалкою. Отриманий купаж сиропу перевіряють на густину, кислотність, органолептичні показники та подають на лінію розливу.

**П р и к л а д виконання.** Для приготування 100 дал напою розраховану кількість води нагрівають до кипіння і при перемішуванні в реактор загрузають 111,5 кг цукру, тоді розчин кип'ятять 30 хвилин. Відфільтрований сироп охолоджують до температури 20°C і виливають у купажний чан, куди додають 0,173 кг бензоату натрію, розчиненого у воді (1 г бензоату натрію на 10-дм<sup>3</sup> води) і перемішують на протязі 16 хвилин. В цукровий сироп задають 2,46 кг лимонної кислоти (у вигляді 50% водного розчину) при безперервному перемішуванні, 2,96 кг гуарани, 0,087 кг кофеїну, 0,001 кг ваніліну. Купажний сироп фільтрують, розбавляють водою у співвідношенні 1:5,5 та подають на лінію розливу. Співвідношення компонентів напою, наведеного у прикладі, мас. %:

Цукор	11,15
Гуарана	0,296
Ванілін	0,0001
Кофеїн	0,0087
Лимонна кислота	0,246
Бензоат натрію	0,0173
Діоксид вуглецю	0,4
Вода	Решта

Отриманий напій характеризується такими органолептичними показниками: прозора рідина без осаду та посторонніх домішок, колір – коричневий, яскраво виражений аромат та смак гуарани і ваніліну.

Фізико-хімічні показники напою.	
Масова доля сухих речовин, %	11,0
Кислотність, см <sup>3</sup> розчину гідроксиду натрію, концентрація 1 моль/дм <sup>3</sup> на 100 см <sup>3</sup>	3,6
Харчова цінність вуглеводів, г/100 см <sup>3</sup>	11,0
Енергетична цінність, ккал/100 см <sup>3</sup>	44,0
Стійкість напою в добах (термін зберігання)	90

Аналогічно прикладу 1 отримують напій із вмістом компонентів, які характеризуються

граничними значеннями співвідношень інгредієнтів. Термін зберігання напою, що заявляється, при дотриманні умов зберігання від 0°C до 18°C, складає 90-95 днів. Дегустаційний бал напою складає 98,1.

Запропонований напій має злагоджений, приємний, гармонійний аромат та смак, властивий суміші настоїв гуарани та ваніліну. Окрім вказаних якостей, поєднання компонентів напою "Мустанг", що заявляється, їх кількісне співвідношення надає напою стимулюючі та тонізуючі властивості. Вживання напою забезпечує зменшення фізичної та розумової перевтоми,

5

підвищує функціональні можливості серцево-судинної і центральної нервової системи. Такі лікарсько-профілактичні властивості напій набуває в результаті спільної дії агуарани і компонентів, які входять до складу напою.

10

Термін зберігання запропонованого напою у 6 раз вище порівняно з відомим. Кількість інгредієнтів, які використані для приготування напою, зменшена в 1,5 рази порівняно з відомими рецептурами напоїв. Це покращує технологію напою, забезпечує його рентабельність, при відносно невисокій ціні.

15

Упорядник

Техред М.Келемеш

Коректор М.Куль

Замовлення 4616

Тираж

Підлисне

Державне патентне відомство України,  
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

