

Винахід відноситься до харчової промисловості, зокрема до композиції для сиропу із бурякового соку з добавками, який використовується на підприємствах громадського харчування, в кондитерському виробництві, а також як добавка до напоїв, коктейлів, чаю і т. інш.

Найближчим, з відомих заявнику, є буряковий сироп, який містить слідуючі компоненти(на 10л. сиропу):

кислота лимонна	40 - 50г
цукор	6,0 - 6,5г
буряковий сік	решта

[див. Ростовский В. С. и др. Использование вторичного сырья в общественном питании. Киев, Изд-во "Техника", 1988г., с. 17 - 18]. Даний сироп обрано прототипом. Прототип збігається з винаходом у тому, що містить спільні компоненти: кислота лимонна, цукор, -буряковий сік.

Але сироп за прототипом має ряд недоліків.

По-перше, у нього не достатня біологічна цінність. Це пов'язано з тим, що для одержання бурякового соку використовують тільки бурякове лушпиння(обчистки). По-друге, відомо, що у лушпинні(шкірці) корнеплодів накопичуються гербіциди, а це приводить до погіршення якості готового продукту. По-третє, сироп за прототипом містить велику кількість цукру(на 5л. гарячого бурякового соку беруть 6 - 6,5 цукру). В наслідок цього його не можна вживати безпосередньо, а тільки додавати до кондиторських та хлібо-булочних виробів, або розбавляти водою. Крім того, внаслідок вмісту великої кількості цукру, сироп за прототипом не бажано вживати особам які страждають на цукровий діабет.

В основу винаходу поставлена задача створити композицію для сиропу в якому шляхом введення додаткових компонентів, а також зміни кількості відомих інгредієнтів, забезпечити покращення і зміну органолептичних властивостей, а також підвищення біологічної цінності готового продукту.

Поставлена задача вирішена у композиції для сиропу, що містить буряковий сік, цукор і лимонну кислоту тим, що композиція додатково містить кардамон молотий, аніс молотий або бадьян і есенцію харчову лимонну, а як буряковий сік вона містить сік з корнеплода необчищеного, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. ч.:

буряковий сік	100
кардамон молотий	0,12 - 0,3
аніс молотий або бадьян	0,063 - 0,18
есенція харчова лимонна	0,015 - 0,03
кислота лимонна	0,25 - 0,81
цукор	36,5 - 110

Новим у винаході, що заявляється є наявність у складі композиції для сиропу таких інгредієнтів: кардамон молотий, аніс молотий або бадьян, есенція харчова лимонна.

Новизна також полягає у тому, що сік одержано з корнеплода необчищеного.

Крім того, новим є і співвідношення відомих і нових інгредієнтів.

Використання соку з корнеплода буряка пообчищеного значно збагачує цільовий продукт біологічно цінними речовинами, які присутні у корнеплоді. Кардамон, бадьян і аніс - це прянощі, які надають сиропу приємний букет трав: пряний, освіжаючий, солодкуватий запах та тонізуючий смак.

Есенція харчова лимонна покращує гармонію аромату готового продукту.

Кислота лимонна покращує смак, крім того це консервуючий агент, який збільшує термін зберігання готового продукту.

Композицію для сиропу готують слідуючим чином.

Корнеплоди буряка ретельно інспектують(обчищують від гички, відкидають гnilі і уражені), після чого мийуть у холодній проточній воді.

Вимиті корнеплоди подрібнюють до розміру часток 2 - 4мм.

Подрібнену масу заливають водою і додають рецептурну кількість кислоти лимонної і підігривають до кипіння. Суміш кип'ятять 2 - 3 хвилини, охолоджують до кімнатної температури і проціджують. Далі додають необхідну кількість цукру, знову підігривають до кипіння і додають рецептурну кількість прянощів(кардамону молотого, анісу молотого або бадьяну).

Суміш настоюють до схолодження і додають необхідну кількість есенції харчової лимонної.

Одержаний таким чином сироп готовий до вживання. Для зберігання його протягом декількох місяців, продукт фасують у тару(скляну або металеву) і стерилізують.

Приклад 1.

Приготували композицію для сиропу бурякового, як описано вище. Компоненти брали у слідуючому співвідношенні:

буряковий сік	1100мл(100м. ч.)
аніс молотий	1,15гр(0,121мл.)
кардамон молотий	1,95гр(0,21мл.)
есенція харчова	
лимонна	0,25мл(0,0225м. ч.)
кислота лимонна	6,5гр(0,5м. ч.)
цукор	800гр(73,25м. ч.)

Приготовлений сироп мав бордовий колір, гармонійний смак і приємний свіжий аромат.

Приклади 2 - 14 ілюструють характеристику сиропу бурякового з різним співвідношенням компонентів. Дані наведені в таблиці.

Як видно з таблиці, вихід за межі заявляємої кількості кожного компонента приводить до погіршення смаку або аромату сиропу, а іноді(прикладі 7, 13) порушується гармонійність як аромату так і смаку.

Запропонована композиція може бути вироблена в умовах будь-якого підприємства харчової промисловості, а також на малих підприємствах і в домашніх умовах.

Таблиця

Вплив співвідношення компонентів на якість сиропу

№ прикладу	Компоненти (мас.частка)						Характеристика сиропу
	буряковий сік	Аніс молотий(бадьян)	кардамон молотий	есенція харчова лимонна	кислота лимонна	цукор	
1	100	0,121 аніс	0,21	0,0225	0,5	73,25	Гармонійний смак, приємний свіжий аромат
2	100	0,063 аніс	0,12	0,015	0,25	36,5	-
3	100	0,18 аніс	0,3	0,03	0,81	110	-
4	100	0,125 бадьян	0,2	0,02	0,4	50,0	-
5	100	0,05 аніс	0,21	0,0225	0,5	73,25	В ароматі домінує запах кардамону, аромат не гармонійний
6	100	0,22 аніс	0,21	0,0225	0,5	73,25	Аромат нудотний, домінує запах анісу
7	100	0,121 аніс	0,08	0,02	0,7	50,0	Аромат не гармонійний, домінує запах анісу
8	100	0,121 аніс	0,4	0,015	0,6	80,5	В ароматі домінує кардамон, смак пекучий
9	100	0,08 аніс	0,3	0,01	0,5	90,5	Смак не гармонійний. Домінують пряні тона
10	100	0,06 аніс	0,12	0,04	0,25	100	Смак гіркуватий, не гармонійний, в ароматі домінують прянощі
11	100	0,18 аніс	0,21	0,02	0,15	100	Смак не гармонійний, домінує цукор
12	100	0,09 аніс	0,18	0,015	1,0	45,0	Смак не гармонійний, відчувається надлишок кислоти
13	100	0,06 аніс	0,3	0,02	0,5	30,0	Смак неприємний домінує трав'янистий відтінок, наче зілля
14	100	0,12 аніс	0,12	0,03	0,6	120,0	Смак нудотний, в ароматі домінують прянощі