



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **728**
(51) **МПК A23L2/02**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения** К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 1500954
(22) 18.05.2015
(46) Бюл. 110, 2015
(71) Таджикский государственный университет
коммерции (ТJ).
(72) Ташбаев Г. (ТJ); Хабибуллаев Г.(ТJ).
(73) Таджикский государственный университет
коммерции (ТJ).

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СОКА ИЗ ХУРМЫ.

(56) 1. Патент РФ № 2214111) Зейналов Алим
Мурсел оглы, Тагиев Натик Мургуз оглы, Таги-
ев Эльшан Мургуз оглы, Тагиев Рауф Мургуз
оглы, (AZ) Способ получения сока из хурмы.
2. Авторское свидетельство СССР 1747009 A1,
A23 L2/02, 1992.Способ получения сока из хур-
мы.

2

3. Авторское свидетельство СССР 1346124 A1,
A23 L2/02, 1987. Способ получения сока из хур-
мы.

(57) Изобретение относится к пищевой
промышленности. Способ предусматривает
мойку плодов хурмы, отделение косточки, из-
мельчение плодов и перемешивании до получе-
ния однородной густой массы. В образовавшую-
ся измельченную массу добавляют сахарозу,
лимонной кислоты, бензоат натрия, воды и
нагревают при температуре 80°C в течение 20
минут.

Изобретение позволит получить сок хурмы
без мякоти, обладающий высокими пищевыми
свойствами.

3

Изобретение относится к области пищевой
промышленности, в частности к способам по-
лучения сока из субтропических косточковых
плодов, а именно - из хурмы.

Наиболее близким по сущности и совокуп-
ности признаков к заявляемому изобретению
является «Способ получения сока из хурмы»
патент (РФ № 2214111). Способ предусматрива-
ет мойку плодов хурмы, измельчение плодов
при перемешивании до получения однородной
густой массы. В образовавшуюся измельченную
массу в качестве адсорбента вводят плоды бу-
зины черной в количестве 0,1-0,15% от массы
хурмы, с последующим отделением сока.

Недостатком известного способа является
отсутствие в нем йода, а также таких ценных
пищевых веществ как глюкоза, фруктоза и мик-
роэлементов. Отсутствие в соке низкое содер-
жание указанных компонентов.

Целью изобретения является создание эф-
фективного способа получения сока из хурмы с
повышенным содержанием йода, сахарозы ли-

728

монной кислоты, фруктозы, глюкозы и микро-
элементов.

Способ получения сока хурмы включает
мойку спелых плодов хурмы, измельчение пло-
дов путем перемешивания до получения одно-
родной массы, добавление в образовавшуюся
массу в качестве улучшения питательных
свойств сахарозы в количестве 0,1-0,15%, ли-
монной кислоты 0,1-0,15%, от массы хурмы,
бензоата натрия и воды, перемешивание смеси в
течение 2-х часов. Смесь нагревают при 80°C в
течение 20 минут, охлаждают. Получают густой
сок по консистенции и разливают в стеклянные
посуды.

По существу получается концентрат с вы-
сокими биологическими и химическими показа-
телями относительно содержания витаминов,
микроэлементов и йода.

Сущность изобретения заключается в сле-
дующем. Преимущественно спелые плоды хур-
мы любых сортов моют, измельчают и переме-
шивают до получения густой однородной мас-
сы, затем в нее добавляют на каждую тонну

4

хурмы ингредиенты, продолжают перемешивать смесь в течение не менее 2-х часов в зависимости от объема плодов.

Пример 1. В аппарат соковыжималку или мясорубку загружают 10 кг спелых плодов хурмы сорта «Королек» (республика Таджи-

кистан). Измельчают плоды при перемешивании до получения однородной густой массы в течение 1 часов. В полученную массу добавляют 20 л воды, 650 г сахарозы, 10 г лимонной кислоты, 10 г бензоата натрия и перемешивают в течение 1 часа. Смесь нагревают при температуре 80°C в течение 20 минут, затем охлаждают. Получают 30.67 кг густого по консистенции сока и разливают в стеклянные посуды.

Пример 2. Все как в примере 1, но берут 2 кг сушеные плоды хурмы и 28 л воды, перемешивание проводят 2 часа. Нагревают при температуры 80°C в течение 20 минут, охлаждают. Получают 30.67 кг густого по консистенции сока и разливают в стеклянные посуды.

Испытания показали, что массовая доля сухих веществ в соке не менее 7%. Сок экологически чистый, т.к. содержание токсичных элементов на порядок ниже гигиенических нормативов; показатели пищевой ценности сока также высокие и составляют, г/л:

Глюкоза – 102

Фруктоза – 100

Сахароза – 100

Лимонная кислота - 0,21

Яблочная кислота - 1,13мг%:

Витамин С - 6,4-55,0

Бета-каротин - Не менее 1

Йод - 19-49

Кроме указанных характеристик, сок хурмы содержит также полезные для организма элементы, не менее мг на 100 г сока: Fe - 2,5; K - 200; Ca - 127; Mg - 56; Na - 15; P - 42.

Таким образом, предлагаемый способ позволяет получать сок хурмы, обладающий ценнейшим набором витаминов, йода, микроэлементов, обладающий высокими пищевыми, диетическими и лекарственными свойствами. Имея высокое содержание йода, сок хурмы может использоваться при лечении больных, страдающих легкой и средней степенью тиреотоксикоза. Постоянный прием сока хурмы нормализует кровяное давление, выводит из организма радиоактивные вещества, улучшает аппетит, способствует пищеварению.

Заявленный способ получения сока хурмы отличается простотой, не требует специального оборудования и может быть легко организован в местах произрастания хурмы. Способ получения сока относится к числу безотходных, экологически чистых технологий.

Формула изобретения

Способ получения сока из хурмы, включающий мойку плодов, измельчения и перемешивание до получения однородной густой массы, **отличающийся тем, что** в измельченную массу добавляют сахарозу, лимонной кислоты, бензо-

ат натрия, воды и нагревают при температуре 80°C в течение 20 минут.

2. Способ по п.1, отличающийся тем, что используют преимущественно сушеные плоды хурмы.

Компьютерный набор: Фатхуллаева М.С.

Заказ

Тираж

Подписное

Национальный патентно-информационный центр РТ
734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а