



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

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

1

(21) 2201732

(22) 23.09.2022

(46) Бюл. 193, 2023

(71)(73) Ахмедов Ф.А. (TJ)

(72) Ахмедов Ф.А. (TJ); Огай М.А. (TJ); Имомиён Р. (TJ)

(54) **СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СГУЩЕННОГО
СОКА ИЗ ШЕЛКОВИЦЫ БЕЛОЙ**

(57) Изобретение относится к фармацевтической технологии, а именно к получению природного неактивного фармацевтического ингредиента (вспомогательное вещество) используемое как корригента и консерванта в технологии жидких лекарственных форм для приема внутрь.

Целью настоящего изобретения создание основы из натурального продукта для приготовления в медицинских целях взамен сахарного сиропа исключаящие добавления антиоксидантов, консервантов и стабилизаторов.

2

Цель достигается тем, что в качестве сырья используют свежие или сухие плоды шелковицы, которые при постоянном перемешивании нагревают плоды до кипения и процесс кипения продолжают 10 минут, после отключения нагревания процесс кипения продолжают еще 5 минут, затем плоды в горячем виде процеживают марлей, остаток жмыха обратно переносят в сироповарочный котёл и к нему добавляют количество очищенной выделившегося сока равное около 30 %, при температуре 60°C и постоянном перемешивании нагревают в течении около 20 минут, жмых повторно в горячем виде процеживают, процесс замачивания в котле аналогично повторяют еще два раза, все полученные соки собирают, фильтруют и оставляют в прохладном месте в течение 12 часов, затем осторожно отделяют верхнюю прозрачную часть сока, переносят в сироповарочный котёл и нагревают при температуре 105°C.

Изобретение относится к фармацевтической технологии, а именно к получению природного неактивного фармацевтического ингредиента (вспомогательное вещество) используемое как коррегента и консерванта в технологии жидких лекарственных форм для приема внутрь.

Известен «Способ производства концентрата из шелковицы». Способ включает очистку ягод из черных и белых сортов шелковицы, их мойку, пресование с получением сока, фильтрацию. Уваривание сока до содержания сухих веществ 40%. Смешивание уваренных соков белой и черной шелковицы в соотношении 1:10 с дальнейшим увариванием при температуре 50°C до содержания сухих веществ 70-75%, охлаждение до 20°C [патент RU 2691505].

Известен способ получения «тутовника в собственном соку», который является прототипом данного изобретения. Ягоды белого тутовника инспектируют, ополаскивают водой при помощи душевого устройства, укладывают в тару, закатывают и стерилизуют [Патент РФ №2030886 от 20.03.95. Бюл. №8, (72) - Джаруллаев Д.С., Гусейнов Р.Г.].

Недостатки вышеуказанных способов в том, что во время ополаскивания белых сортов шелковицы, теряет свой специфический вкус, приятный аромат и теряет часть полезных микроэлементов.

Цель настоящего изобретения является создания основы из натурального продукта для приготовления в медицинских целях взамен сахарного сиропа исключаящие добавления антиоксидантов, консервантов и стабилизаторов.

Цель достигается тем, что в способе получения сгущенного сока (сироп) из шелковицы белого, предусматривающие сбор свежих плодов шелковицы белого в период полного созревания. Плоды шелковицы собирают при встряхивании веток шелковицы на кусок целлофанового материала размером 2х2 метра или 2х3 метра (или аналогичным материалом). Плоды подвергают первичной обработке инспектируют, стерилизуют, отделяя от органических и минеральных примесей: листья, кусочки веток и др. Потом плоды переносят в подходящую посуду (из нержавеющей стали, эмалированную, стеклянную, полиэтиленовую для пищевых или др.) с крышкой. Для приготовления сгущенного сока взвешивая определенную часть плодов переносят в сироповарочный котёл. При постоянном перемешивании нагревают плоды до кипения. Процесс кипения продолжают 10 минут. После отключения, процесс кипения продолжают еще 5 минут. Затем плоды в горячем виде процеживают марлей. Остаток жмыха обратно переносят в сироповарочный котёл и к нему добавляют очищенной выделившего сока равное около 30 %. При температуре 60°C и постоянного

перемешивания, нагревают в течении 20 минут. Жмых повторно в горячем виде процеживают. При нагревании и постоянного перемешивания аналогичную процедуру повторяют еще два раза. Все полученные соки собирают, фильтруют с помощью марлю и оставляют в течение 12 часов при температуре 8-15 °С. Затем осторожно отделяют верхнюю прозрачную часть сока, переносят в сироповарочный котёл и при температуре 105°C нагревают. При кипячении образующую пену удаляют от поверхности сока. Процесс повторяют до изменения консистенции и окраски раствора. Сок может приобрести от красноватого до коричневого цвета и сиропобразную консистенцию. Полученный сок оставляют на 24 часа, затем фильтруют и отделяют осадок.

Сухие плоды с влажностью не более 12 % подвергаются первичной обработке отделяя от органических и минеральных примесей. 10 кг плодов переносят в сито и промывают холодной водой в течении 2-3 минут. При промывании слой плодов не должен превышать 10 см. Плоды переносим в подходящую посуду с крышкой и замачивают водой. При этом вода должна полностью покрывать плоды. Плоды оставляют для полного замачивания в течении 3 часов. Затем плоды с жидкостью переносят в сироповарочный котёл. При постоянном перемешивании нагревают плоды до кипения. Процесс кипения продолжается 10 минут. После отключения нагревания процесс кипения продолжается еще 5 минут. Затем плоды в горячем виде процеживают марлей. Остаток жмыха обратно переносят в сироповарочный котёл и к нему добавляют количество очищенной выделившего сока равное около 30 %. При температуре 60°C и постоянном перемешивании нагреваем в течении 20 минут. Жмых повторно в горячем виде процеживают. Процесс замачивания в котле аналогично повторяют еще два раза. Все полученные соки собирают, фильтруют через марлю и оставляют в течение 12 часов при температуре 8-15 °С, затем осторожно отделяют верхнюю прозрачную часть сока, переносят в сироповарочный котёл и нагревают при температуре 105°C.

При кипячении образовавшуюся пену удаляют от поверхности сока. Процесс повторяют до изменения консистенции и окраски раствора. Сок может приобрести от красноватого до коричневого цвета и сиропобразную консистенцию. Полученный сок оставляют на 24 часа и фильтруют затем фильтруют и отделяют осадок.

Таким образом, данный способ получения, сгущенного сока (сироп) из шелковицы белой позволяет получить новый продукт с новыми свойствами.

Формула изобретения

1. Способ получения сгущенного сока (сироп) из шелковицы белой, включающий инспекцию и стерилизацию белых сортов шелковицы *отличающийся тем, что* в качестве сырья используют свежие, а также сухие плоды шелковицы, которые нагревают до кипения 10 минут при постоянном перемешивании, после отключения процес кипячения продолжают еще 5 минут, затем плоды в горячем виде процеживают марлей, остаток жмыха обратно переносят в сироповарочный котёл и к нему добавляют количество очищенной выделившегося сока равное около 30 %, нагревают при температуре 60°C при постоянном перемешивании в течении 20

минут, жмых повторно в горячем виде процеживают, процесс замачивания в котле анологично повторяют еще два раза, все полученные соки собирают, фильтруют и оставляют в прохладном месте в течение 12 часов, затем осторожно отделяют верхнюю прозрачную часть сока, переносят в сироповарочный котёл и нагревают при температуре 105°C.

2. Способ по п. 1 *отличающийся тем, что* сухие плоды шелковицы переносят в сито и промывают холодной водой в течении 2-3 минут, а затем замачивают в течении 3^{-х} часов.

Компьютерный набор: Нигораи А.