



Республика Таджикистан

(19) **TJ** ⁽¹¹⁾ **1373**
(51) МПК A23L2/00;
A23L2/385; A61K 36/734

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ

ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения**

К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 2201639
(22) 17.02.2022
(46) Бюл. 194, 2023
(71)(73) Хушматов Азимджон Тоирович (TJ)
(72) Хушматов Азимджон Тоирович (TJ);
Ниятбекзода Фаризаи Лалбек (TJ);
Содикова Ситора Абдуракибовна (TJ).
(54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКО-
ГОЛЬНОГО НАПИТКА «МАРХАМИ ДИЛ»
(56) Заявка RU 94006571, кл. А 23 L 2/00, оп. 1995.
Патент РФ RU 2060698, кл. А 23 L 2/00, оп. 1996.
Патент RU 21000716, кл. А 23 L 2/385, оп. 1993.
(57) Изобретение относится к пищевой промышлен-
ности, в частности для производства концентрата для
безалкогольного напитка.
Целью предложенного изобретения является обеспе-
чение населения безалкогольной, экологически чис-
той продукции, которая играет большую роль в пи-

2

щевой промышленности, дает возможность макси-
мально использовать выращенную плодоовощную
продукцию, обеспечить ее равномерное потребление в
течении года.
Предложенный напиток представляет приготовление
сахарного сиропа, колера, добавление лимонной кис-
лоты и получение купажного сиропа, наполнение ем-
костей напитками, герметизацию и хранение, в каче-
стве сырья используют плоды боярышника кроваво-
красного, причем для получения экстракта из боярыш-
ника кроваво-красного в эмалированную ёмкость за-
ливают плоды боярышника и очищенную воду, далее
кипятят в течение 30 минут и оставляют в течение 24
ч, полученного продукта фильтруют, и готовят купаж-
ный сироп, который заливают в ёмкость, снабженную
паровой рубашкой или змеевиком, настаивают в тече-
ние 10-15 суток при температуре 20оС и при 3-х крат-
ном ежедневном перемешивании, готовый напиток
охлаждают до температуры 100С и передают на
розлив.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности для производства концентрата для безалкогольного напитка.

Известен способ приготовления сиропа для безалкогольного напитка, предусматривающий купажиrowание части сока, нагретой воды до 45оС, сахара, пектина яблочного, цитрусового, из морской травы зостеры, кипячение купажа 25 минут, фильтрацию, охлаждение, внесение остальной части сока, меда, лимонной кислоты, колера, перемешивание, охлаждение до 20оС, процеживание, добавление экстракта элеутерококка, перемешивание и введение грушевой эссенции с последующим производством безалкогольного напитка путем сатурирования сиропа [1]. Недостатком известного способа является то, что в нем описан способ производства безалкогольного напитка, обладающего невысокими целебными свойствами.

Известен также способ производства безалкогольного напитка, в котором предусмотрено приготовление сиропа и на его основе напитка, в котором отдельно плоды шиповника и брусники заливают горячей водой, настаивают 12 - 15 часов, фильтруют и настои вносят охлажденными в сахарный сироп, сюда же добавляют гуamat натрия, растворенный в воде пектин, растворенный в воде и добавленный в него бикарбонат натрия, клубничную эссенцию, мед, бензоат натрия и перемешивают [2].

Недостатком известного способа является то, что полученный из сиропа безалкогольный напиток обладает невысокими целебными свойствами и органолептическими показателями.

Наиболее близким к предлагаемому изобретению является способ приготовления сиропа - безалкогольного бальзама, предусматривающий залив водой ягод и/или плоды согласно рецептуре, экстрагирование при температуре 95 - 97оС 1 - 2 часа, залив водой плоды шиповника, добавление лимонной кислоты, экстрагирование, выдержку 1 - 2,5 часа, отделение от осадка, упаривание при 65 - 70оС до содержания сухих веществ 4 - 6%, разделение на две части, в одну из которых вводят сахар-песок, нагревают до 90 - 95оС, выдерживают 30 - 60 минут, охлаждают, добавляют вторую часть настоя, вводят аскорбиновую кислоту, перемешивают и разливают [3].

Недостатками известного способа являются невысокие целебные свойства и органолептические показатели.

Целью предложенного изобретения является обеспечение населения безалкогольной, экологически чистой продукцией, которая играет большую роль в пищевой промышленности, дает возможность максимально использовать выращенную плодоовощную продукцию, обеспечить ее равномерное потребление в течение года.

Технический результат достигается тем, что способ приготовления безалкогольного напитка включает использование плодов боярышника кроваво-красного, состав которого входят углеводы, витами-

ны, минеральные вещества, микроэлементы и красящее ароматические вещества.

Боярышник - небольшое колючее деревце или кустарник с очередными более или менее глубоко рассеченными листьями с прилистниками. Цветки боярышника обычно белые иногда красноватые, расположены в сложных изредка в простых зонтиковидных щитках. Плоды красные, реже оранжево-желтые («ягоды»). Наиболее распространенным и употребляемым из 39 различных видов является боярышник колючий или остроколючковый. Плоды его известны своими питательными белками, винной, лимонной, а главное катехиновой кислотами оказывающими положительное влияние на сердечнососудистую систему. Они содержат витамины А и С, а цветки 15% эфирного масла.

Собирают плоды боярышника осенью, в период его полного созревания.

Технология приготовления безалкогольного напитка предназначенного для утоления жажды «Марьями дил» из плодов боярышника кроваво-красного.

Напиток готовят следующим образом:

приготовление сахарного сиропа;
получение колера;
приготовление купажного сиропа;
перемешивание;
розлив и хранение безалкогольных напитков.

Сахарный сироп готовят в основном горячим способом. Сахар растворяют в воде и кипятят в течение 30 мин, затем полученный сироп охлаждают в течение часа, после чего пропускают через сеточку.

Колер получают путем нагревания сахара, содержащего 1-2% воды, до температуры плавления 160-165оС. При выдержке в этих условиях происходит обезвоживание сахарозы. В результате этого сахар приобретает темно-бурю окраску.

Для получения экстракта из боярышника кроваво-красного в эмалированную ёмкость заливают плоды боярышника и очищенную воду, далее кипятят в течение 30 минут, затем настаивают 24 часа. После настаивания полученный экстракт фильтруют через бельтинговую ткань, затем добавляют сахарный сироп, колер, лимонную кислоту и перемешивают. Купажный сироп загружают в эмалированную или из нержавеющей стали ёмкость, снабженную паровой рубашкой или змеевиком, настаивают 10-15 суток при температуре 20оС, при 3-х кратном ежедневном перемешивании механическом или прокачкой насосом. Ёмкость должна быть снабжена герметически закрывающиеся съёмной крышкой, боковым люком для загрузки и выгрузки сырья, сетчатым днищем. Купажным сиропом называют полупродукт безалкогольного производства, представляющий собой смесь всех составных частей напитка (за исключением газированной воды).

Процесс приготовления смеси из отдельных составных частей напитка называется купажированием, а полученная смесь - купажным сиропом.

Купажный сироп готовят путем смешивания сахарного сиропа со всеми компонентами напитка. Готовят купажные сиропы холодным, горячим или полугорячим способом. При купажировании в полученный продукт добавляют остальные составные части.

Купаж тщательно перемешивают и проверяют органолептические и физико-химические показатели. Готовый напиток охлаждают до температуры 100С, выдерживают и передают на розлив.

Срок хранения настоев 6 месяцев со дня розлива. Применение местного сырья позволяет получить напиток с низкой себестоимостью, доступный самым широким слоям населения.

Формула изобретения

Способ приготовления безалкогольного напитка, включающий приготовление сахарного сиропа, колера, добавление лимонной кислоты и получение купажного сиропа, наполнение емкостей напитками, герметизацию и хранение, отличающийся тем, что в качестве сырья используют плоды боярышника кроваво-красного, причем для получения экстракта из боярышника кроваво-красного в эмалированную ёмкость заливают плоды боярышника и очищенную

воду, далее кипятят в течение 30 минут и оставляют в течение 24 ч, полученного продукта фильтруют, и готовят купажный сироп, который заливают в ёмкость, снабженную паровой рубашкой или змеевиком, настаивают в течение 10-15 суток при температуре 20оС и при 3-х кратном ежедневном перемешивании, готовый напиток охлаждают до температуры 100С и передают на розлив.

Компьютерный набор: Алиева Л..

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