



УКРАЇНА

(19) UA (11) 48547 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 2/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА БЕРЕЗОВОГО СОКУ, НАСТОЯНОГО НА ЖАСМИНІ

1

2

(21) u200909423

(22) 14.09.2009

(24) 25.03.2010

(46) 25.03.2010, Бюл.№ 6, 2010 р.

(72) ДРОЗДОВ ОЛЕКСАНДР ІЛЛІЧ, ШАПКІНА
КРИСТИНА ІГОРІВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Спосіб виробництва березового соку, настоя-
ного на жасміні, який характеризується тим, що
сухі квітки жасмину заливають березовим соком і

настоюють при 80-100°C протягом 10-20 хвилин з
періодичним перемішуванням, після чого фільтру-
ють, додають цукор і лимонну кислоту, перемішу-
ють, фільтрують і розливають в асептичну тару,
при цьому вказані компоненти беруть у наступно-
му співвідношенні, мас. %:

сухі квітки жасмину	0,94-1,98
лимонна кислота	0,152-0,160
цукор	5,58-6,9
березовий сік	решта.

Спосіб виробництва березового соку, настоя-
ного на жасміні.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, зокрема до технології виробництва
березового соку, настояного на жасміні, який при-
значений для зниження негативного впливу по-
всякденних стресових навантажень, а також у пе-
ріод загострення нервових захворювань. Відомий
спосіб одержання березового соку, настояного на
м'яті (див. Сборник технологических инструкций по
производству консервов. Том 2 - « Консервы для
детского и диетического питания. Консервы фрук-
товые, быстрозамороженные продукты». - М.: Пи-
щевая промышленность, 1977.- 430с.: Технологи-
ческая инструкция по производству сока
березового купажированного - сок березовый, на-
стоянный на мяте. (стр. 259).) Відповідно до вказа-
ного способу профільтований сік берези підігрі-
вають до 80°C і заливають їм підготовлену м'яту з
розрахунку 100дм³ соку на 150г сухої м'яті. Три-
валість настоювання 4,5-6,0 годин. Потім сік зли-
вають із відстою й спрямовують на змішування з
цукром та лимонною кислотою.

Але отриманий таким чином сік має великі те-
рміни настоювання, при настоюванні сік не пере-
мішують, а також сік не має таких м'яких смакових
властивостей, який має сік березовий, настояний
на жасміні.

Окрім того березовий сік, настояний на м'яті
не має властивостей заспокійливо впливати на
нервову систему людини.

Заявнику невідомі способи виробництва бере-
зового соку, настояного на жасміні, а тому заяв-
лений спосіб не має прототипу.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розробити спосіб виробництва березового соку,
настояного на жасміні, в якому шляхом підбору
режимів настоювання та співвідношення компо-
нентів забезпечити продукту поліпшення якості та
надання властивостей зниження негативного ви-
ливу повсякденних стресових навантажень.

Поставлена задача вирішена в способі вироб-
ництва березового соку, настояного на жасміні
тим, що сухі квітки жасмину заливають профільт-
рованим березовим соком підігрітим до 80-100°C і
настоюють протягом 10-20 хвилин з періодичним
перемішуванням, після чого екстракт фільтрують,
додають цукор і лимонну кислоту, перемішують,
фільтрують і розливають в асептичну тару, при
цьому вказані компоненти беруть у наступному
співвідношенні мас. % :

сухі квітки жасмину	0,94-1,98
лимонна кислота	0,152-0,160
цукор	5,58-6,9
березовий сік	решта

Завдяки виробництву соку березового, насто-
яного на жасміні, можливе розширення асортимен-
ту, а також за рахунок складного хімічного складу
жасмину збагатити традиційний березовий сік ак-
тивними речовинами. У хімічному складі жасмина
знаходиться тритерпеноїди, представлені урсоло-
вою кислотою, яка проявляє антимікробну та анти-
канцерогенну активність. За рахунок алкалоїдів,
які знаходяться у жасміні сік збагачується стрих-
ніном, який виявляє заспокійливу дію на нервову
систему та надає напою трохи гіркий присмак, а за
рахунок флавоноїдів - надає злегка жовтуватий
колір та проявляє антиоксидантну активність.

(13) U
(11) 48547
(19) UA

Масове співвідношення компонентів і режими настоювання підібрані експериментально.

Збільшення концентрації екстракту призводить до збільшення екстрагування алкалоїдів, що сприяє погіршення смакових властивостей напою (стає гірким), а також може призвести до підвищення концентрації стрихніну. Зменшення концентрації екстракту, також призводить до погіршення смакових властивостей, тобто напій становиться ненасиченим (зникає аромат жасмина та злегка гіркий смак), а також не дає ефекту заспокійливо впливати на нервову систему людини.

Напій готують шляхом настоювання сухих квіток жасмину натуральним березовим соком.

Для виробництва напою соку березового, настояного на жасміні, використовують свіжий натуральний березовий сік без ознак бродіння, цукровий пісок і лимонну кислоту. Для настоювання використовують сухі квітки жасмину роду лікарський (*Jasminum officinale*). Квіти невеликі біля 2,5см у діаметрі, але дуже духмяні. Збір квіток починають у червні й продовжують до жовтня. Квітки жасмину розквітають в ночі але їх збирають вранці у суху погоду, тому що вранці жасмин починає виробляти найбільш сильний аромат. Після збору їх одразу висушують.

Для виготовлення соку березового, настояного на жасміні, профільтрований сік берези підігрівують до температури 80°C і заливають їм підготовлені сухі квітки жасмину. Тривалість настоювання 10-20 хвилин з періодичним перемішуванням. Потім сік фільтрують і відправляють на змішування з цукром та лимонною кислотою.

Співвідношення сировини, мас %:

сухого жасмину	0,94-1,98
цукру	5,58-6,9
лимонна кислота	0,152-0,160
березовий сік	решта

Приклад №1: Для приготування напою в змішувач завантажують 1,46кг сухих квіток жасмину й заливають 92,144кг натуральним березовим соком, підігрітим до температури 90°C і залишають

настоюватися на 15 хвилин з періодичним перемішуванням. Додають цукор - пісок 6,24кг, лимонної кислоти 0,156кг і ретельно перемішують, а потім напій фільтрують.

Приклад №2: Для приготування напою в змішувач завантажують 0,94кг сухих квіток жасмину й заливають 93,328кг натуральним березовим соком, підігрітим до температури 100°C і залишають настоюватися на 10 хвилин з періодичним перемішуванням. Додають цукор - пісок 5,58кг, лимонної кислоти 0,152кг і ретельно перемішують, а потім напій фільтрують.

Приклад №3: Для приготування напою в змішувач завантажують 1,98кг сухих квіток жасмину й заливають 90,96кг натуральним березовим соком, підігрітим до температури 80°C і залишають настоюватися на 20 хвилин з періодичним перемішуванням. Додають цукор - пісок 6,9кг, лимонної кислоти 0,160кг і ретельно перемішують, а потім напій фільтрують.

Приклад №4: Для приготування напою в змішувач завантажують 1,1кг сухих квіток жасмину й заливають 92,845кг натуральним березовим соком, підігрітим до температури 85°C і залишають настоюватися на 15 хвилин з періодичним перемішуванням. Додають цукор - пісок 5,9кг, лимонної кислоти 0,155кг і ретельно перемішують, а потім напій фільтрують.

Приклад №5: Для приготування напою в змішувач завантажують 1,65кг сухих квіток жасмину й заливають 91,692кг натуральним березовим соком, підігрітим до температури 95°C і залишають настоюватися на 5 хвилин з періодичним перемішуванням. Додають цукор - пісок 6,5кг, лимонної кислоти 0,158кг і ретельно перемішують, а потім напій фільтрують. Отриманий напій має наступні органолептичні властивості: колір - солом'яно-жовтий, смак і аромат - м'який з легка гірким смаком і ароматом жасмину й березового соку, зовнішній вигляд - прозора рідина без осаду й сторонніх зважених часток.