



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(52) СПК

A23L 2/00 (2019.05); A23L 2/38 (2019.05); A23L 2/52 (2019.05)

(21)(22) Заявка: 2018139574, 08.11.2018

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
08.11.2018Дата регистрации:
03.02.2020

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 08.11.2018

(45) Опубликовано: 03.02.2020 Бюл. № 4

Адрес для переписки:

392002, г.Тамбов, ул.Набережная, 30/1, кв. 42,
Кузьменко С.Л.

(72) Автор(ы):

Кузьменко Сергей Леонидович (RU),
Никитин Дмитрий Вячеславович (RU),
Родионов Юрий Викторович (RU),
Данилин Сергей Иванович (RU),
Митрохин Михаил Анатольевич (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Кузьменко Сергей Леонидович (RU)

(56) Список документов, цитированных в отчете
о поиске: RU 2545551 C2, 10.04.2015. RU
2226062 C2, 27.03.2004. RU 2013139116 A,
27.02.2015. SU 1776188 A3, 15.11.1993. SU 1825306
A3, 30.06.1993. WO 2014109662 A1, 17.07.2014.
WO 2015014497 A1, 05.02.2015.

(54) СИРОП КИПРЕЯ УЗКОЛИСТНОГО С ОЧИТКОМ ПУРПУРНЫМ "ТАМБОВСКИЙ"

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве сиропов и напитков, обладающих профилактическим эффектом. Сироп, характеризующийся тем, что он изготовлен из сахарного сиропа, в который добавляют водный экстракт растительного сырья, в качестве которого используют ферментированный кипрей узколистный, березовый гриб чага и шиповник майский, затем вносят сок очитка пурпурного, водно-спиртовые экстракты очитка пурпурного и ферментированного кипрея узколистного, а также предварительно растворенную в воде

аскорбиновую кислоту. Подобрано количественное соотношение исходных компонентов сиропа. Для изготовления 100 мл сиропа используют 82 г сахара, 3,5 г кипрея узколистного (трава), 1,5 г очитка пурпурного (трава), 1,5 г березового гриба чага, 1,2 г спирта этилового, 1 г шиповника майского (плоды) и 0,9 г аскорбиновой кислоты. Изобретение позволяет получить сироп с высокими потребительскими свойствами, повышенной биологической ценностью и биостимулирующими свойствами при невысоких материальных затратах и небольшой трудоемкости при его производстве.

RU 2 713 117

C 1

RU 2 713 117 C 1



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(52) CPC
A23L 2/00 (2019.05); A23L 2/38 (2019.05); A23L 2/52 (2019.05)

(21)(22) Application: **2018139574, 08.11.2018**

(24) Effective date for property rights:
08.11.2018

Registration date:
03.02.2020

Priority:

(22) Date of filing: **08.11.2018**

(45) Date of publication: **03.02.2020** Bull. № 4

Mail address:

**392002, g.Tambov, ul.Naberezhnaya, 30/1, kv. 42,
Kuzmenko S.L.**

(72) Inventor(s):

**Kuzmenko Sergej Leonidovich (RU),
Nikitin Dmitrij Vyacheslavovich (RU),
Rodionov Yurij Viktorovich (RU),
Danilin Sergej Ivanovich (RU),
Mitrokhin Mikhail Anatolevich (RU)**

(73) Proprietor(s):

Kuzmenko Sergej Leonidovich (RU)

(54) **AVOCADO SYRUP WITH "TAMBOV" ORPINE**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry and may be used in production of syrups and beverages with preventive effect. Syrup, characterized by fact that it is made of sugar syrup, in which water extract of vegetal raw material is added, in the capacity of which fermented rosebay is used, birch fungus shoal and rosa majalis, then one introduces magenta purifier juice, water-and-alcohol extracts of orpine and fermented rosebay, as well as ascorbic acid preliminarily dissolved in water. Quantitative ratio of initial syrup components

is selected. For production of 100 ml of syrup one uses 82 g of sugar, 3.5 g of rosebay (herb), 1.5 g of orpine (herb), 1.5 g of birch fungus shoal, 1.2 g of ethyl alcohol, 1 g of rosa majalis (fruits) and 0.9 g of ascorbic acid.

EFFECT: invention allows to produce syrup with high consumer properties, increased biological value and biostimulating properties at low material costs and low labor input during its production.

1 cl

RU 2 713 117 C1

RU 2 713 117 C1

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в производстве сиропов и напитков, обладающих профилактическим эффектом.

Известна композиция ингредиентов для приготовления профилактических напитков, содержащая при определенном соотношении ингредиентов водно-спиртовой экстракт из смеси растительного сырья, сок яблочный, сок рябиновый или гранатовый, водно-спиртовой экстракт прополиса, спирт этиловый ректификованный, сироп черноплоднорябиновый, сироп облепиховый, сахар и воду, причем для получения водно-спиртового экстракта растительного сырья используют следующие ингредиенты: лист березы, зверобой, бадан, ромашка, душица, володушка, иголки кедра, подорожник, крапива, тысячелистник, мать-и-мачеха, чабрец и пустырник (RU №2097994 C1).

Недостатком известного решения является сложность технологического процесса и невысокие вкусовые качества получаемого продукта.

Известен сироп «Легна Иван-чай» (RU №2226062 C2), содержащий сахар, водно-спиртовой экстракт из растительного сырья, воду, лимонную кислоту, колер, в качестве растительного сырья водно-спиртового экстракта используется трава иван-чай (кипрей) при следующих соотношениях компонентов, вес. %:

Сахар	80-84
Лимонная кислота	1,5-1,7
Водно-спиртовой экстракт иван-чая (кипрей)	11-13
Колер	2,2-2,6
Бензоат натрия	0,16-0,18
Вода	Остальное

Кроме того, водно-спиртовой экстракт содержит спирт-ректификат 32-35%, траву иван-чай (кипрей) 17-19%, остальное - вода.

Недостатком известного решения является использование в сиропе искусственных консервантов, невысокая биологическая ценность и недостаточные вкусовые качества.

Наиболее близким к заявленному решению является способ приготовления сиропа, предусматривающий смешивание сахарного сиропа, водного раствора лимонной кислоты и водного экстракта иван-чая, для приготовления которого в зависимости от содержания суммы антиоксидантных веществ в водном экстракте репрезентативного образца используют от 7 до 12 вес. % травы иван-чая, вода - остальное. Причем для получения сиропа со стандартизированным содержанием антиоксидантных веществ 120-125 мг в 100 г в пересчете на эталонный антиоксидант дигидрокверцетин используют: 65 вес. % сахара, 1,2 вес. % лимонной кислоты, 16,2 вес. % водного экстракта иван-чая и остальное воду (RU №2545551 C2).

Недостатком известного решения является невысокая биологическая ценность и недостаточные вкусовые качества.

Технической задачей изобретения является создание продукта с высокими потребительскими свойствами и повышенной биологической ценностью, а также биостимулирующими свойствами при невысоких материальных затратах и небольшой трудоемкости при его производстве.

Указанный эффект достигается следующим образом.

Сироп «Тамбовский» содержит сахар, водный и водно-спиртовой экстракт растительного сырья, березовый гриб чага, плоды шиповника майского, кипрей узколистный, аскорбиновую кислоту, воду, при этом он дополнительно содержит сок и водно-спиртовой экстракт очитка пурпурного (*S. telephium* L.), в качестве растительного сырья для экстрактов водного и водно-спиртового используются ферментированные листья и стебли кипрея узколистного, при следующем расходе сырья

на 1000 дм. куб (100 дал)

продукта:

5	1. Сахарный сироп	750 дм. куб
	2. Водно-растительный экстракт трав	210 дм. куб
	3. Водно-спиртовой экстракт кипрея узколистного	15 дм. куб
	4. Сок очитка пурпурного	10 дм. куб
	5. Водно-спиртовой экстракт очитка пурпурного	10 дм. куб
	6. Аскорбиновая кислота	0,9 дм. куб
	7. Вода питьевая	до 1000 дм. куб

10 Расход сырья на 100 мл. продукта:

15	1. Сахар	82 г
	2. Кипрей узколистный (травы)	3,5 г
	3. Очиток пурпурный (травы)	1,5 г
	4. Березовый гриб чага	1,5 г
	5. Спирт этиловый	1,2 г
	6. Шиповник майский (плоды)	1 г
	7. Аскорбиновая кислота	0,9 г

Введение в состав сиропа - ферментированного кипрея узколистного (лист, стебель) позволяет улучшить органолептические, биологические свойства сиропа. Появляется терпкая выраженная нота растительного аромата с естественным цветом настоя. Известно, что ферментация - сложный биохимический процесс, в результате которого образуются ароматические и биологические активные вещества. В процессе ферментации кипрей узколистный полностью теряет зеленый цвет и запах зелени, приобретает темно-коричневую окраску и приятный аромат ферментированного продукта. К концу ферментации исчезает горький вкус неокисленного танина и других фенольных соединений и формируется приятный, более мягкий вкус, напоминающий вкус черного чая. Наиболее существенные изменения при ферментации происходят в группе фенольных соединений, в частности окисляется и конденсируется катехин. При этом в основном образуются вещества, придающие водному раствору приятный, слабо вяжущий вкус без горечи и характерную золотисто-коричневую окраску. Содержание аскорбиновой кислоты в процессе ферментации резко падает. Уменьшается количество моно- и дисахаридов. Ферментированный кипрей узколистный обладает комплексом физико-химических и органолептических свойств, обеспечивающих высокие потребительские характеристики готового продукта.

Введение в сироп сока и водно-спиртового экстракта из очитка пурпурного обеспечивает сиропу высокую биологическую ценность за счет содержания в очитке пурпурном щавелевой, лимонной, яблочной, уксусной кислоты, алколоидов, флавоноидов (кверцетин, изораментин, кемпферол, мирицетин и их гликозиды) и других фенольных соединений, а также витамина С, каротина, соли кальция. Дополнительным эффектом от введения в сироп сока и водно-спиртового экстракта из очитка пурпурного является приобретение сиропом биостимулирующих свойств. При употреблении сироп усиливает процессы обмена и регенерации, оказывает общетонизирующее и противовоспалительное действие, стимулирует работу сердца, повышает его тонус и увеличивает амплитуду сокращений, а также стимулирует регенерацию трубчатых костей.

Сахарный сироп готовят горячим способом по типу купажных сиропов в соответствии с требованиями «Технологической инструкции по производству безалкогольных напитков» с соблюдением ГОСТ 28499-2014. В охлажденный до 20°C сироп вливают

при помешивании 210 дм.куб водно-растительный экстракт, полученный из трав: кипрея узколистного (ферментированного), березового гриба чага, шиповника майского, затем добавляют сок очитка пурпурного, водно-спиртовой настой очитка пурпурного и ферментированного кипрея узколистного. При перемешивании вносят 0,9 дм. куб

5 аскорбиновой кислоты, предварительно растворенной в умягченной воде.

Купажирование сиропа проводят в течении 48 часов. Затем проводят фильтрацию и подают на розлив, укупорку с последующей пастеризацией готового продукта.

Полученный сироп характеризуется прозрачным видом светло-коричневого цвета, бархатного вкуса с нотой растительного экстракта и специфическим ароматом.

10

(57) Формула изобретения

Сироп, характеризующийся тем, что он изготовлен из сахарного сиропа, в который добавляют водный экстракт растительного сырья, в качестве которого используют ферментированный кипрей узколистный, березовый гриб чага и шиповник майский,

15 затем вносят сок очитка пурпурного, водно-спиртовые экстракты очитка пурпурного и ферментированного кипрея узколистного, а также предварительно растворенную в воде аскорбиновую кислоту, при следующем расходе исходных компонентов на 1000 дм³ (100 дал):

20	Сахарный сироп	750 дм ³
	Водный экстракт растительного сырья	210 дм ³
	Водно-спиртовой экстракт	
	ферментированного кипрея узколистного	15 дм ³
	Водно-спиртовой экстракт	
25	очитка пурпурного	10 дм ³
	Сок очитка пурпурного	10 дм ³
	Аскорбиновая кислота	0,9 дм ³
	Вода питьевая	до 1000 дм ³ ,

при этом для изготовления 100 мл сиропа используют 82 г сахара, 3,5 г кипрея узколистного (травы), 1,5 г очитка пурпурного (травы), 1,5 г березового гриба чага, 1,2

30 г спирта этилового, 1 г шиповника майского (плоды) и 0,9 г аскорбиновой кислоты.

35

40

45