



УКРАЇНА

(19) UA (11) 29962 (13) A

(51) 6 C12C1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ СУХИХ ШИПУЧИХ НАПОЇВ

(21) 97115554

(22) 19.11.1997

(24) 15.11.2000

(33) UA

(46) 15.11.2000, Бюл. № 6, 2000 р.

(72) Скрипник Олександр Вікторович, Кошурко Володимир Олексійович

(73) КІРОВОГРАДСЬКИЙ ІНСТИТУТ СІЛЬСЬКО-ГОСПОДАРСЬКОГО МАШИНОБУДУВАННЯ

(57) Спосіб отримання сухих шипучих напоїв, який полягає в тому, що до фракції цукру, що потрапляє

в змішувач, додають суху есенцію, винокам'яну кислоту і питну соду і після перемішування суміш розфасовують по пакетах, який відрізняється тим, що попередньо підготовлені капсули заповнюють сорока процентами концентрату напою з послідовним додаванням шістдесяти процентів гранул гідрату діоксиду вуглецю, після чого заповнені капсули заморожують і термоізольовують поліетиленовою плівкою.

Винахід відноситься до безалкогольної та виноробної промисловості, а точніше до способів отримання шипучих напоїв.

Більш близьким прототипом є спосіб отримання сухих шипучих напоїв (див. Гармаш І.І. Автоматизация технологических процессов в производстве солодовых экстрактов и безалкогольных напитков. - К.: Урожай, 1990. - 136 с.: ил. - ISBN 5-337-00654-1), який полягає в тому, що до фракції цукру, що потрапляє в змішувач, додають суху есенцію, винокам'яну кислоту і питну соду, після перемішування суміш розфасовують по пакетах.

Недоліками прототипу є обмежений термін зберігання сухого напою, за рахунок протікання реакції між винокам'яною кислотою і питною содою в присутності атмосферної вологи, застосування вище вказаних складових негативно впливає на систему травлення людини.

Задача яку вирішує запропонований винахід полягає в збільшенні терміну зберігання сухих шипучих напоїв, та зниження негативного впливу на систему травлення людини.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб отримання сухих напоїв, який полягає в тому, що до фракції цукру, що потрапляє в змішувач, додають суху есенцію, винокам'яну кислоту і питну соду, після перемішування суміш розфасовують по пакетах, який відрізняється тим, що попередньо підготовлені капсули заповнюють сорока процентами концентрату напою з послідовним додаван-

ням шістдесяти процентів гранул гідрату діоксиду вуглецю, після чого заповнені капсули заморожують і термоізольовують поліетиленовою плівкою.

Використання гранул гідрату діоксиду вуглецю замість винокам'яної кислоти і питної соди дає можливість збільшити термін зберігання шипучих напоїв за рахунок відсутності протікання реакції між винокам'яною кислотою і питною содою у сухому напої. Відсутність в сухому напої питної соди як однієї із складових дозволяє запобігти впливу її залишків в готовому напої на систему травлення людини.

Спосіб за винаходом здійснюється таким чином: в попередньо підготовлені капсули заповнюють сорока процентами концентрату напою з послідовним додаванням шістдесяти процентів гранул гідрату діоксиду вуглецю, після чого заповнені капсули заморожують і термоізольовують поліетиленовою плівкою.

Запропонований спосіб може бути використаний на підприємствах безалкогольної та виноробної промисловості оснащених лініями виготовлення сухих шипучих напоїв ПО "Росинка".

Використання запропонованого способу отримання шипучих напоїв дає можливість збільшити термін їх зберігання, та знизити негативний вплив на систему травлення людини за рахунок використання чистої харчової вуглекислоти у вигляді газових гідратів діоксиду вуглецю.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2002 р. Формат 60х84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 35 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
