



MD 1777 G2 2001.11.30

REPUBLICA MOLDOVA



(19) Agenția de Stat
pentru Protecția Proprietății Industriale

(11) 1777⁽¹³⁾ G2
(51) Int. Cl.⁷: A 23 L 2/02

(12) BREVET DE INVENȚIE

(21) Nr. depozit: a 2000 0064
(22) Data depozit: 2000.04.13

(45) Data publicării hotărârii de
acordare a brevetului:
2001.11.30; BOPI nr. 11/2001

(71) Solicitanți: ȚVEATCOV Vasile, MD; VASILACHI Larisa, MD
(72) Inventatori: ȚVEATCOV Vasile, MD; VASILACHI Larisa, MD
(73) Titulari: ȚVEATCOV Vasile, MD; VASILACHI Larisa, MD

(54) Băutură nealcoolică de struguri și pomușoare

(57) Rezumat:

1
Invenția se referă la industria alimentară, și
anume la fabricarea sucurilor și băuturilor nealco-
olice.

Băutura nealcoolică de struguri și pomușoare
conține, în % mas.: suc de struguri - 30...40, suc de
scorșe negre - 15...30, sirop de zahăr de concentra-
ția 12...15% - 40...45.

2
5 Rezultatul constă în majorarea conținutului de
vitamine C, β-caroten, PP, substanțe minerale,
precum și în lărgirea sortimentului.
10 Revendicări: 1

MD 1777 G2 2001.11.30

MD 1777 G2 2001.11.30

Descriere:

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la fabricarea sucurilor și băuturilor nealcoolice.

Este cunoscută compoziția de suc cupajat din mere și struguri [1], care conține suc de mere (48,4%), suc de struguri (46,0%) și zaharoză (5,6%). Pentru cupajare se folosește suc de struguri din următoarele soiuri: Muscat, Lidia, Izabela.

5

Dezavantajul acestei compoziții constă în faptul că cupajul de suc de mere și de struguri se caracterizează printr-un conținut redus de vitamine, în special de acid ascorbic (1,0...2,0 mg/100 g); vitamina PP (0,1 mg/100 g). De asemenea conținutul de substanțe minerale este redus ca rezultat al limpezirii lui, prin care se elimină aproximativ 50,0...60,0% de conținutul total.

10

Mai aproape de compoziția sucului solicitat este băutura nealcoolică [2], care conține suc de struguri (27...33%), suc de pepene verde (23...27%), acid citric (0,2...0,4%) și sirop de zahăr (49,6...59,8%).

Dezavantajul băuturii nealcoolice din suc de struguri și suc de pepene verde constă în faptul că valoarea nutritivă și conținutul de substanțe biologice active sunt reduse. Pentru majorarea conținutului de substanțe uscate în băutură este prevăzută cupajarea cu sirop de zahăr cu concentrația de 18...22%. Conținutul de substanțe minerale este mic și nu depășește 0,3...0,4%. Acidul ascorbic este redus (0,2...4,0 mg/100 g), de asemenea conținutul de acizi organici în băutură este mic. Însă gustul dulce excesiv se reduce prin introducerea în băutură a acidului citric (0,2...0,4%).

15

Problema pe care o rezolvă invenția este ameliorarea valorii nutritive și lărgirea sortimentului de băuturi nealcoolice cupajate de struguri și pomușoare.

20

Esența invenției constă în aceea că băutura nealcoolică de struguri și pomușoare conține suc de struguri și sirop de zahăr, care conține suplimentar suc de scorușe negre în următorul raport de ingrediente, % mas.:

suc de struguri	30...40
suc de scorușe negre	15...30
sirop de zahăr cu concentrația de 12...15%	40...45.

Rezultatul constă în majorarea conținutului de vitamine C, β -caroten, PP, substanțe minerale, precum și în lărgirea sortimentului.

25

Ameliorarea valorii nutritive a băuturii nealcoolice cupajate se efectuează prin introducerea în amestecul de suc de struguri și sirop de zaharoză a sucului de scorușe negre în raport de 15...30%.

În băutura nealcoolică de struguri și pomușoare se majorează conținutul de acid ascorbic (vitamina C) până la 20,0...40,0 mg/100 g; conținutul de β -caroten - 0,8...1,2 mg/100 g, substanțe minerale - 0,6...0,7%. Utilizarea sucului de scorușe negre asigură conținutul în băutură a microelementelor, în special de potasiu, magneziu și iod, care sunt strict necesare organismului uman. Prin urmare, este evident că conținutul de vitamine, substanțe minerale și microelemente în sucul solicitat este mai mare față de compoziția băuturii nealcoolice [2].

30

Compoziția băuturii nealcoolice de struguri și pomușoare se obține în modul următor.

Exemplul 1. 100 kg de băutură nealcoolică de struguri și pomușoare se obține prin cupajarea componentelor în următorul raport (kg):

35

suc de struguri	40,0
sirop de zahăr (cu concentrația de 15,0%)	45,0
suc de scorușe negre	15,0.

Amestecul de componente se agită bine și se tratează în conformitate cu procedeul cunoscut pentru obținerea băuturii nealcoolice.

Exemplul 2. 100 kg de băutură nealcoolică de struguri și pomușoare se obține prin cupajarea componentelor la următorul raport (kg):

suc de struguri	30,0
sirop de zahăr (cu concentrația de 12,0%)	40,0
suc de scorușe negre	30,0.

40

Tratarea tehnologică a băuturii nealcoolice este ca în exemplul 1.

Rezultatul invenției constă în aceea că cupajarea de suc de struguri și suc de scorușe negre asigură un conținut majorat de vitamine și substanțe minerale, în special de acid ascorbic (20,0...40,0 mg/100 g); vitamina P (150...210 mg/100 g); potasiu (270...300 mg/100 g); pigmenți naturali - antociane (300...380 mg/100 g). Conținutul de acizi organici este de 0,5...0,7%, mono- și dizaharide sunt în cantitatea de 14,0...16,0%.

45

În afară de aceasta, se stabilește concordanța între proprietățile senzoriale și valoarea nutritivă a sucului solicitat. Prin majorarea conținutului de substanțe minerale și organice se formează senzații organoleptice mai pronunțate: gust original de struguri și scorușe negre cu aspect roșu-violet intens.

MD 1777 G2 2001.11.30

4

Calitatea sucului cupajat de struguri și scorușe negre, determinată prin degustări, a fost apreciată cu nota medie 5,0.

5 **(57) Revendicare:**

Băutură nealcoolică de struguri și pomușoare care conține suc de struguri și sirop de zahăr, **caracterizată prin aceea că** conține suplimentar suc de scorușe negre în următorul raport de ingrediente, % mas.:

10	suc de struguri	30...40
	suc de scorușe negre	15...30
	sirop de zahăr de concentrația 12...15%	40...45.

(56) Referințe bibliografice:

1. Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 2, часть 1, Москва, Пищевая промышленность, 1992 г.
2. MD 75 C

Șef Secție:

CRASNOVA Nadejda

Examinator:

ȘURGALSCHI Ecaterina

Redactor:

CANȚER Svetlana