



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110310** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
C12C 12/00
C12C 5/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 01609	(72) Винахідник(и): Омельчук Станіслав Валентинович (UA), Прибильський Віталій Леонідович (UA), Мельник Ірина Василівна (UA), Куриленко Юлія Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.02.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2016, Бюл.№ 19	(73) Власник(и): ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, бул. Шевченка, 460, м. Черкаси, 18006 (UA)

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення ферментованого напою включає додавання рослинних екстрактів. При цьому екстракт волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості вносять під час доброджування в кількості 0,2 л на 1 дал, при досягненні ступеню зброджування 81-82 %.

UA 110310 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва алкогольних напоїв, і може бути використана в пивоварному виробництві для розширення асортименту ферментованих (зброджених) напоїв з ячмінно-солодового екстракту та екстракту волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості [1].

5 Як найближчий аналог взято спосіб приготування пива [Патент України 53305 А 15.01.2003 бюл. № 1]. За найближчим аналогом приготування пива включає розведення вихідної сировини (ячмінно-солодового екстракту), кип'ятіння, охолодження, бродіння, доброджування з додаванням екстрактів кореню женьшеню і трави ехінацея [2]. Недоліком даного способу приготування пива є малий вміст біологічно-активних речовин, що зменшує функціональність

10 готового нива та отриманий напій не відповідає органолептичним властивостям пива.
Задачею корисної моделі є одержання принципово нового ферментованого (збродженого) напою з нехарактерними органолептичними показниками класичного пива, зі збільшеним вмістом біологічно-активних речовин та з підвищеним терміном зберігання.

15 Поставлена задача вирішується тим, що приготування напою включає розведення вихідної сировини (ячмінно-солодового екстракту) у співвідношенні 1:4 з доведенням масової частки сухих речовин в суслі до 11,2 %, кип'ятіння з хмелем з розрахунку вмісту гірких речовин 1,3 г на 1 дал гарячого сусла протягом 1,5-2 год., охолодження, бродіння і доброджування. Згідно з корисною моделлю на стадії доброджування вносять екстракт волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному. Використання екстракту волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості для приготування ферментованого (збродженого) напою на основі ячмінно-солодового екстракту є нове рішення у виробництві напоїв. Застосування екстракту волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості для приготування ферментованих (зброджених) напоїв

25 покращить якісний склад біологічно-активних речовин, надасть напою антиоксидантних властивостей та збільшить термін зберігання.

Заявлена корисна модель реалізується технологічними параметрами виготовлення:

- розведення ячмінно-солодового екстракту з кількістю 100 кг в 478 л води;
- доведення масової частки сухих речовин в початковому суслі до 11,2 %;
- 30 - кип'ятіння сусла з хмелем з розрахунку вмісту α -кислот 1,3 г на 1 дал гарячого сусла протягом 1,5-2 год.;
- охолодження до 7 °С,
- ферментація сусла закінчується при досягненні ступеню зброджування 66 %;
- доброджування ферментованого напою відбувається з додаванням екстракту волоського
- 35 горіха молочно-воскової стадії стиглості із кількості 0,2 л на 1 дал, при досягненні ступеню зброджування 81-82 %.

Джерела інформації:

1. Пат. № 77238 МПК В01D 11/02, Спосіб отримання екстракту із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості / Тюрікова І.С. Заяв. 19.06.2012 опубл. 11.02.2013.
- 40 2. Пат. № 53305 МПК С12С 7/00, Спосіб приготування пива / Домарецький В.А., Москальова Л.М., Таран В.М., Удодов С.О., Чепелюк О.М. Заяв. 23.04.2002, опубл., 15.01.2003.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

45 Спосіб виготовлення ферментованого напою, що включає додавання рослинних екстрактів, який **відрізняється** тим, що екстракт волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості вносять під час доброджування в кількості 0,2 л на 1 дал, при досягненні ступеню зброджування 81-82 %.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601