**Двухкомпонентный концентрат для приготовления напитка**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | (19) | RU | (11) | 2482752 | (13) | C1 |  | | (51)  МПК  ***A23L2/385***   (2006.01) | | | | | | | | |  | | --- | | Статус: по данным на 17.05.2013 - нет данныхПошлина: | | | | | | | | |  | |  | (54) **ДВУХКОМПОНЕНТНЫЙ КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА**  (57) Реферат:  Изобретение относится к безалкогольной промышленности, а именно к концентрам для безалкогольных напитков. Концентрат характеризуется тем, что состоит из двух компонентов. Первый компонент содержит водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер. В состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят зверобой резаный, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной и щепа дубовая. Второй компонент представляет собой смесь эфирных масел: лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового. Это обеспечивает получение напитка с пикантным кислосладким вкусом и приятной горчинкой, легкой терпкостью и некоторой вязкостью вкуса. 3 пр.  Изобретение относится к безалкогольной промышленности, а именно к концентратам для безалкогольных напитков.  Известен концентрат растительный «Жизнедар-2», содержащий сахар-песок, поваренную соль, органическую кислоту, экстракт из корневища и корня родиолы розовой, экстракт из смеси растительного сырья, концентрат поликомпонентный из черноплодной рябины, биологически активные добавки «Делюцар и «Сома» и воду. В качестве растительного сырья используют травы: иван-чай, багульник, девясил и зверобой (RU 2248139 С1, опубл. 20.03.2005).  Недостатком является разносторонняя целебная направленность используемых трав. Наиболее близким аналогом является концентрат безалкогольного тонизирующего напитка «Фиттоник», содержащий сахар, лимонную кислоту, водно-спиртовые настои элеутерококка, шалфея и лаванды, и воду (RU 2023401 С1, опубл. 30.11.1994).  Недостатком является то, что концентрат имеет резкий запах с преобладанием аромата лаванды и шалфея, вкус грубый с заметной горчинкой. Кроме того, имеет сравнительно небольшой срок хранения и обладает невысокой биологической ценностью.  Решаемая изобретением задача - улучшение органолептических показателей, а также расширение ассортимента концентратов для безалкогольных напитков с профилактическим действием на организм человека.  Поставленная задача достигается тем, что двухкомпонентный концентрат характеризуется тем, что первый компонент содержит водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер, причем в состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят трава зверобоя, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной, щепа дубовая, а второй компонент концентрата представляет собой смесь эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового, взятых при следующем соотношении, мас.ч.:   |  |  | | --- | --- | | эфирное масло лаврового листа | 13,97-14,07 | | эфирное масло эвкалипта | 13,86-13,96 | | эфирное масло лимонное | 36,45-36,55 | | эфирное масло хвойное (пихта) | 34,15-34,25 | | эфирное масло грейпфрутовое | 1,32-1,42 |   при этом соотношение экстрактивных и сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя резаного | 4,08-4,18 | | корня солодки | 1,33-1,43 | | корня элеутерококка | 0,82-0,92 | | плодов рябины обыкновенной | 0,98-1,08 | | щепы дубовой | 0,31-0,41, |   а сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 74,34-75,74 | | кислоты лимонной | 16,69-17,69 |   Технический результат заключается в улучшении органолептических показателей, а именно в получении сложного букета и вкуса благодаря сочетанию полученных ароматических соединений. Концентрат обладает приятной горчинкой, легкой терпкостью и некоторой вязкостью вкуса.  Двухкомпонентный концентрат для приготовления напитка готовят следующим образом.  Каждый из двух компонентов, входящий в состав концентрата, готовят раздельно. В начале приготавливают первый компонент путем экстрагирования смеси растительного сырья и древесного сырья. В качестве растительного сырья используют корень солодки, траву зверобоя, плоды рябины обыкновенной и корень элеутерококка, а в качестве древесного сырья - щепу из древесины дуба. Древесину дуба используют с естественной выдержкой не менее 3 лет и возраст дуба, из которого готовится дубовая щепка, не менее 150-200 лет. Выдержка древесины дуба в естественных условиях способствует частичной деструкции комплекса лигнина, разрыву связей между лигнином, целлюлозой, гемицеллюлозой, что способствует наибольшему выходу полифенольных соединений. Экстрагирование проводят в пульсационной колонне и автоматизированном реакционно-фильтрационном модуле, состоящем из трех аппаратов, водным экстрагентом, в качестве которого используют исправленную питьевую воду.  Экстрагирование осуществляют при соотношении сырье : экстрагент, равном 1:7,0. Экстрагент поступает в аппараты и колонну при температуре 45-55°С. В связи с тем, что твердая фаза(сырье) непрерывно колеблется в экстрагенте, это приводит к увеличению эффективности экстракционных процессов, поэтому поддерживают температуру в экстракционной массе не превышающей 50±5°С. Экстрагирование проводят в течение 4,0 час, при этом происходит выравнивание массовой концентрации экстрактивных веществ во всем объеме экстрагента. Экстракт из смеси растительного и древесного сырья вакуумируют на вакуум-выпарной установке до массовой концентрации сухих веществ не менее 5,0 г/100 см3. Затем полученную смесь купажируют с лимонной кислотой и колером, тщательно перемешивают в течение 1-2 час при температуре 15-25°С до получения однородного раствора. Полученный продукт поступает на роторно-пленочный испаритель, где происходит сгущение продукта до содержания в нем сухих веществ 68,5%, который является первым компонентом.  Для приготовлении второго компонента составляют смесь эфирных масел, которые берут при следующем соотношении: 13,97-14,07 мас.ч. эфирного масла лаврового листа, 13,86-13,96 мас.ч. эфирного масла эвкалипта, 36,45-36,55 мас.ч. эфирного масла лимонного, 34,15-34,25 мас.ч. эфирного масла хвойного (пихта) и 1,32-1,42 мас.ч. эфирного масла грейпфрутового.  Двухкомпонентный концентрат для напитка получают путем смешивания двух вышеполученных компонентов, при этом соотношение экстрактивных и сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя резаного | 4,08-4,18 | | корня солодки | 1,33-1,43 | | корня элеутерококка | 0,82-0,92 | | плодов рябины обыкновенной | 0,98-1,08 | | щепы дубовой | 0,31-0,41 |   а сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 74,34-75,74 | | кислоты лимонной | 16,69-17,69 |   Затем перемешивают до получения однородной смеси и подают на розлив в емкости.  Концентрат хранится при температуре от 0 до 30°С.  Пример 1. Двухкомпонентный концентрат для напитка получают путем смешивания двух компонентов. Первый компонент включает водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер, причем в состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят трава зверобоя, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной, щепа дубовая. Второй компонент концентрата представляет собой смесь эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового при следующем соотношении, мас.ч.:   |  |  | | --- | --- | | эфирное масло лаврового листа | 13,97 | | эфирное масло эвкалипта | 13,86 | | эфирное масло лимонное | 36,45 | | эфирное масло хвойное | 34,15 | | эфирное масло грейпфрутовое | 1,32 |   В готовом двухкомпонентном жидком концентрате содержание экстрактивных веществ составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя | 4,08 | | корня солодки | 1,33 | | корня элеутерококка | 0,82 | | плодов рябины обыкновенной | 0,98 | | щепы дубовой | 0,31 |   а содержание сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 74,34 | | кислоты лимонной | 16,69 |   Пример 2. Двухкомпонентный концентрат для напитка получают аналогично описанному в примере 1. Первый компонент включает водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер, причем в состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят трава зверобоя, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной, щепа дубовая. Второй компонент концентрата представляет собой смесь эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового при следующем соотношении, мас.ч.:   |  |  | | --- | --- | | эфирное масло лаврового листа | 14,02 | | эфирное масло эвкалипта | 13,91 | | эфирное масло лимонное | 36,50 | | эфирное масло хвойное | 34,20 | | эфирное масло грейпфрутовое | 1,37 |   В готовом двухкомпонентном жидком концентрате содержание экстрактивных веществ составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя | 4,13 | | корня солодки | 1,38 | | корня элеутерококка | 0,87 | | плодов рябины обыкновенной | 1,03 | | щепы дубовой | 0,36 |   а содержание сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 75,04 | | кислоты лимонной | 17,19 |   Пример 3. Двухкомпонентный концентрат для напитка получают аналогично описанному в примере 1. Первый компонент включает водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер, причем в состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят трава зверобоя, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной, щепа дубовая. Второй компонент концентрата представляет собой смесь эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового при следующем соотношении, мас.ч.:   |  |  | | --- | --- | | эфирное масло лаврового листа | 14,07 | | эфирное масло эвкалипта | 13,96 | | эфирное масло лимонное | 36,55 | | эфирное масло хвойное | 34,25 | | эфирное масло грейпфрутовое | 1,42 |   В готовом двухкомпонентном жидком концентрате содержание экстрактивных веществ составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя | 4,18 | | корня солодки | 1,43 | | корня элеутерококка | 0,92 | | плодов рябины обыкновенной | 1,08 | | щепы дубовой | 0,41 |   а содержание сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 75,74 | | кислоты лимонной | 17,69 |   Таким образом, предлагаемый двухкомпонентный концентрат для напитка проявляет профилактическое действие на желудочно-кишечный тракт и сердечно-сосудистую систему. В результате совместного использования водных экстрактов травы зверобоя, корня солодки, корня элеутерококка, плодов рябины обыкновенной и щепы дубовой, а также эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфруктового двухкомпонентный концентрат для напитка обладает пикантным кислосладким вкусом с приятной горчинкой, легкой терпкостью и некоторой вязкостью вкуса.  Формула изобретения  Двухкомпонентный жидкий концентрат для приготовления напитка, характеризующийся тем, что первый компонент содержит водный экстракт из смеси растительного и древесного сырья, лимонную кислоту и колер, причем в состав смеси растительного и древесного сырья, используемого для получения водного экстракта, входят трава зверобоя резаного, корень солодки, корень элеутерококка, плоды рябины обыкновенной, щепа дубовая, а второй компонент концентрата представляет собой смесь эфирных масел лаврового листа, эвкалипта, лимонного, хвойного и грейпфрутового, взятых при следующем соотношении, мас.ч.:   |  |  | | --- | --- | | эфирное масло лаврового листа | 13,97-14,07 | | эфирное масло эвкалипта | 13,86-13,96 | | эфирное масло лимонное | 36,45-36,55 | | эфирное масло хвойное | 34,15-34,25 | | эфирное масло грейпфрутовое | 1,32-1,42, |   при этом содержание экстрактивных веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | экстрактивные вещества из | http://img.findpatent.ru/chr/8202.gif | | травы зверобоя резаного | 4,08-4,18 | | корня солодки | 1,33-1,43 | | корня элеутерококка | 0,82-0,92 | | плодов рябины обыкновенной | 0,98-1,08 | | щепы дубовой | 0,31-0,41, |   а содержание сухих веществ в готовом концентрате составляет, г/100 г:   |  |  | | --- | --- | | колера | 74,34-75,74 | | кислоты лимонной | 16,69-17,69 | |  | |  |  |  |   Рекомендуем ознакомиться и с недавно зарегистрированным патентом [2491175](http://www.findpatent.ru/patent/249/2491175.html). | | | (21), (22) Заявка: **2012100683/13, 13.01.2012**  (24) Дата начала отсчета срока действия патента: **13.01.2012**  Приоритет(ы):  (22) Дата подачи заявки: **13.01.2012**  (56) Список документов, цитированных в отчете опоиске: **Технологическая инструкция по производству концентрата для напитка "Байкал" ТИ 18-6-26-85. Упрпиво Минпищепрома СССР, 1985. RU 2174360 С2, 10.10.2001. RU 2376898 С1, 27.12.2009. Концентраты и концентрированные композиции для напитков 2011 [найдено 24.05.2012] Найдено в Интернете:<http://www.holprom.ru/concentrates-and-concentrated-compositions-for-beverages.html>.**  Адрес для переписки: **105037, Москва, ул. Первомайская, 26, кв.11, Б.С. Ляховичу** | (72) Автор(ы): **Еганян Карен Гарникович (RU)**  (73) Патентообладатель(и): **Общество с ограниченной ответственностью "Рекона" (RU)** | |