

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2460765

СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СБИТНЯ "ЛЕСНАЯ СКАЗКА"

Патентообладатель(ли): *Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Уральский государственный экономический университет" (ФГБОУ ВПО "УрГЭУ") (RU)*

Автор(ы): *см. на обороте*

Заявка № 2011116039

Приоритет изобретения 22 апреля 2011 г.

Зарегистрировано в Государственном реестре изобретений Российской Федерации 10 сентября 2012 г.

Срок действия патента истекает 22 апреля 2031 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Б.П. Симонов





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2011116039/10, 22.04.2011

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
22.04.2011

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 22.04.2011

(45) Опубликовано: 10.09.2012 Бюл. № 25

(56) Список документов, цитированных в отчете о
поиске: RU 2158753 C1, 10.11.2000. RU 2323964
C1, 10.05.2008. БАНЩИКОВА Т.М.
Безалкогольные напитки. Практическое
руководство. - Киев: Реклама, 1986, с.90.
Русские традиционные напитки. Квас,
сбитень, медок. - М.: Интер, 1989, с.7.

Адрес для переписки:

620219, г.Екатеринбург, ул. 8-е Марта, 62,
ФГБОУ ВПО "УргЭУ", Л.М. Городнянской

(72) Автор(ы):

Чугунова Ольга Викторовна (RU),
Соловьева Мария Петровна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
"Уральский государственный
экономический университет" (ФГБОУ ВПО
"УргЭУ") (RU)

(54) СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА СБИТНЯ "ЛЕСНАЯ СКАЗКА"

(57) Реферат:

В воду, нагретую до 60-80°C, добавляют мед и тщательно перемешивают в течение 30-40 минут до получения однородной жидкости, осуществляя его разведение и термообработку. Приготавливают яблочный сироп смешиванием сока с сахаром и лимонной кислотой, нагревом до 75°C и охлаждением и сироп рябины черноплодной смешиванием с горячей водой, настаиванием, фильтрацией, добавлением сахара и лимонной кислоты, кипячением. Снижают температуру сиропов до 40-50°C и вносят с водно-медовый раствор. Настои чабреца, душицы и кориандра получают экстракцией на водяной бане, настаиванием и фильтрацией, вносят в напиток. Водно-спиртовые настои ароматического сырья получают настаиванием, используя измельченный сухой материал мяты перечной, с водно-спиртовой смесью крепостью 40 об.% в соотношении 1:10, затем вносят в напиток, тщательно перемешивают. В напиток вносят 50% раствор

лимонной кислоты, тщательно перемешивают до получения однородной массы сбитня, охлаждают до 20°C, фильтруют, разливают в тару и хранят до употребления, при этом ингредиенты используют при определенном их количестве. Изобретение обеспечивает улучшение органолептических показателей сбитня, повышение его пищевой ценности и придание свойств, направленных на защиту организма человека, повышение иммунитета и снижение действия вредных техногенных факторов.

Предлагаемый способ позволяет получить готовый к употреблению сбитень с улучшенными органолептическими показателями и с повышенным содержанием полифенолов, которое позволяет увеличить антиоксидантную защиту организма человека, реализующуюся через активацию замедления процессов старения клеток, и повышенным содержанием пектинов, которые за счет адсорбции токсичных веществ из организма способны повышать иммунитет и снижать