



**КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО**



Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования

**«Крымский федеральный университет
имени В.И. Вернадского»**

295007 Республика Крым, г. Симферополь,
проспект Академика Вернадского, 4

*Отдел интеллектуальной
собственности*

Отдел интеллектуальной собственности

Начальник отдела:
Бондаренко Даниил Владимирович
Тел. раб. +7(3652)51 08 69
Тел. моб. +7(978) 618 63 17
[E-mail:work.daniil@mail.ru](mailto:work.daniil@mail.ru)

г. Симферополь, ул. Ялтинская, 20, каб. 308

**ПИЩЕВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ №1**

2025 г.

Патент на изобретение № 2834410

Авторы:
Ермолин Дмитрий Владимирович,
Ермолина Галина Викторовна,
Камышникова Анна Владимировна

Напиток безалкогольный газированный
Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к производству безалкогольных газированных напитков. Задача изобретения - улучшение органолептических показателей и расширение ассортимента безалкогольных напитков. Технический результат предлагаемого безалкогольного газированного напитка заключается в улучшении органолептических показателей, в частности в получении напитка нежно-розового цвета, с кисло-сладким вкусом и ароматом чайной розы с оттенками груши и апельсина.

Изобретательский уровень технического решения обеспечивается совокупностью существенных признаков.

Общие с прототипом признаки:

- лимонная кислота,
- диоксид углерода,
- вода.

Отличительные признаки:

- глюкозо-фруктозный сироп с массовой концентрацией сухих веществ 70%,
- антоциан,
- экстракт пищевой Эфирное масло розы,
- ароматизатор пищевой Дюшес,
- ароматизатор пищевой натуральный Апельсин,
- ароматизатор пищевой Лимонад.

Для достижения указанного технического результата:

Способ реализуется следующим образом.

Для приготовления безалкогольного газированного напитка применяют:

- воду питьевую по ГОСТ 2874-82;
- глюкозо-фруктозный сироп с массовой концентрацией сухих веществ 70%;
- антоциан (экстракт красного винограда, краситель E163);
- экстракт пищевой Эфирное масло розы;
- ароматизатор пищевой Дюшес;
- ароматизатор пищевой натуральный Апельсин;
- ароматизатор пищевой Лимонад;
- лимонную кислоту по ГОСТ 31726-2012;
- диоксид углерода по ГОСТ 8050-85. Напиток безалкогольный газированный получают следующим образом.

Производят водоподготовку с применением технологии обратного осмоса. Купаж готовят в резервуаре, оснащенном мешалкой, из следующих компонентов: 70-75 кг глюкозо-фруктозного сиропа с массовой концентрацией сухих веществ 70%, 7,0-7,5 кг лимонной кислоты, 0,25-0,30 кг антоциана - экстракт красного винограда, краситель E163), 0,1-4,15 кг двуокиси углерода. Также напиток содержит 0,1-0,2 кг экстракта пищевого Эфирное масло розы, 0,1-0,2 кг ароматизатора пищевого Дюшес, 0,1-0,2 кг ароматизатора пищевого натурального Апельсин и 0,1-0,2 кг ароматизатора пищевого Лимонад и 82-87 дм3 подготовленной воды. Вначале в резервуар вносится подготовленная вода. Перемешивание купажа производится периодически после внесения каждой составной части в течение 5-7 мин, а после окончания купаживания в течение 30-35 мин.

Формула изобретения

Напиток безалкогольный газированный, включающий воду, лимонную кислоту, диоксид углерода, отличающийся тем, что дополнительно содержит глюкозо-фруктозный сироп с массовой концентрацией сухих веществ 70%, антоциан, экстракт пищевой Эфирное масло розы, ароматизатор пищевой Дюшес, ароматизатор пищевой натуральный Апельсин и ароматизатор пищевой Лимонад при следующем содержании компонентов на 1000 дм3 готового продукта, кг:

Глюкозо-фруктозный сироп с массовой концентрацией сухих веществ 70%	70-75
Лимонная кислота	7,0-7,5
Антоциан	0,25-0,30
Диоксид углерода	0,1-4,15
Экстракт пищевой Эфирное масло розы	0,1-0,2
Ароматизатор пищевой Дюшес	0,1-0,2
Ароматизатор пищевой натуральный Апельсин	0,1-0,2
Ароматизатор пищевой Лимонад	0,1-0,2
Вода подготовленная	Остальное