



(12) BẢN MÔ TẢ SÁNG CHẾ THUỘC BẰNG ĐỘC QUYỀN SÁNG CHẾ

(19) Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam (VN)
CỤC SỞ HỮU TRÍ TUỆ

(11)



1-0049948

(51)^{2020.01} A23L 2/02; A23L 2/60; A23L 2/52

(13) B

(21) 1-2021-04060

(22) 06/12/2019

(86) PCT/JP2019/047895 06/12/2019

(87) WO 2020/116633 11/06/2020

(30) 2018-230292 07/12/2018 JP

(45) 25/08/2025 449

(43) 27/09/2021 402A

(73) SUNTORY HOLDINGS LIMITED (JP)

1-40, Dojimahama 2-chome, Kita-ku, Osaka-shi, Osaka 5308203 Japan

(72) ASAMI Yoji (JP); OHKURI Tadahiro (JP); FUJIE Akiko (JP); NAGAO Koji (JP);
YOKOO Yoshiaki (JP).

(74) Công ty TNHH một thành viên Sở hữu trí tuệ VCCI (VCCI-IP CO.,LTD)

(54) ĐỒ UỐNG TỪ NƯỚC QUẢ CÓ CHẤT LƯỢNG VỊ CẢI THIỆN ĐƯỢC THỂ
HIỆN BẰNG ĐƯỜNG VÀ CHẤT TẠO NGỌT, VÀ PHƯƠNG PHÁP SẢN XUẤT
ĐỒ UỐNG NÀY

(21) 1-2021-04060

(57) Sáng chế đề cập đến đồ uống từ nước quả chứa: (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng cường độ vị ngọt X_1 ; (b) chất tạo ngọt có mức độ vị ngọt cao với lượng tương ứng cường độ vị ngọt X_2 ; (c) natri với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml; và (d) kali với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml. Chất tạo ngọt có mức độ vị ngọt cao gồm có ít nhất một chất tạo ngọt có mức độ vị ngọt cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết từ quả la hán (*Momordica grosvenori*), mogrosit V, và thaumatin, và đồ uống từ nước quả này thỏa mãn $0,1 < (X_1 + X_2) \leq 20$.

Lĩnh vực kỹ thuật được đề cập

Sáng chế đề cập đến đồ uống từ nước quả có đường và chất tạo ngọt có chất lượng vị được cải thiện và phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả này.

Tình trạng kỹ thuật của sáng chế

Con người có năm hệ thống giác quan, và giác quan về vị là một trong số các hệ thống giác quan của con người. Cơ quan chứa các thụ thể vị tiếp nhận các vị được gọi là các chồi vị giác, các chồi vị giác này tồn tại trên nhú hình nấm phân bố trên một khu vực rộng lớn, chủ yếu trên đầu lưỡi, trên nhú hình đài phân bố trên khu vực hữu hạn của mặt sau của lưỡi, và trên nhú dạng lá. Các chồi vị giác là một cụm tế bào được cấu thành từ các tế bào thon dài, gọi là các tế bào vị giác, và các tế bào đáy. Các tế bào vị giác này nhô ra khỏi vi nhung mao hướng về phía bề mặt lưỡi, và tạo ra các khớp thần kinh ở đáy tế bào có các sợi thần kinh vị giác đi vào các chồi vị giác. Các vị mà chúng ta thường cảm nhận được được truyền đi dưới dạng thông tin vị giác qua các tế bào thần kinh vị giác tới não, tại đây các vị sẽ được cảm nhận thấy. Các thụ thể vị giác chịu trách nhiệm cho vị ngọt đã biết gồm có T1R2 và T1R3. T1R2 và T1R3 được thông báo là tạo ra các dị dime (Tài liệu phi sáng chế từ 1 đến 3).

Mặc dù đã có nhiều nghiên cứu khác nhau về vị giác đã được tiến hành nhưng tới nay chỉ một số ít nghiên cứu về vấn đề này cho kết quả. Các tác giả sáng chế thường thử nhiều vị khác nhau của các thực phẩm. Các thực phẩm được cho là ngon thường có sự kết hợp thích hợp và rất hài hòa giữa các vị. Vị của các thực phẩm có thể được cảm nhận dưới dạng một vị duy nhất trong một số trường hợp nhưng thường được cảm nhận là vị hỗn hợp gồm các vị khác nhau, mà được kết hợp với nhau.

Trong khi đó, trong vài năm gần đây các thực phẩm được yêu cầu là có lượng calo thấp hơn bên cạnh việc có vị tốt. Điều này liên quan đến một thực tế là các bệnh liên quan đến lối sống như đái tháo đường và béo phì được coi là một vấn đề cần giải quyết.

Tuy nhiên, để sản xuất ra thực phẩm có lượng calo thấp hơn, nồng độ đường tự nhiên trong các sản phẩm này cần phải được giữ ở mức thấp. Đây là một trở ngại trong trường hợp cung cấp các thực phẩm thể hiện lượng calo thấp và có vị tốt.

Để làm ví dụ về tác dụng trái ngược mà là kết quả của sự tương tác giữa các vị, có hiện tượng đã được biết đến trong thời gian dài trong đó việc bổ sung muối vào súp đậu đỏ ngọt lại làm tăng vị ngọt. Đã có một ví dụ thông báo về tương tác giữa vị mặn và vị ngọt thông qua việc tập trung vào hiện tượng này, và đã đưa ra kết luận rằng tương tác giữa vị mặn và vị ngọt cần vị ngọt mạnh tới một mức độ nhất định (dung dịch 15%) và nồng độ muối cũng phải cao tới một mức độ nhất định (0,1 đến 0,2%) (Tài liệu phi sáng chế 4).

Ngoài ra, các thực phẩm và các đồ uống mà thể hiện vị ngọt bằng cách sử dụng chất tạo ngọt cường độ cao có lượng calo thấp, như Rebaudiosit A, làm chất thay thế cho đường tự nhiên cũng đã được phát triển, nhưng vị ngọt được thể hiện bởi chất tạo ngọt cường độ cao có dư vị khác biệt, mà gây cản trở cho việc cung cấp vị tốt.

Danh mục các tài liệu trích dẫn

Tài liệu phi sáng chế

[Tài liệu phi sáng chế 1] Zhao G. Q., Zhang Y., Hoon M. A., Chandrashekar J., Erlenbach I., Ryba N. J. P., và Zuker C. S., Cell, 2003, Vol. 115, 255-266

[Tài liệu phi sáng chế 2] Li X, Staszewski L, Xu H, Durick K, Zoller M, Adler E., Proc Natl Acad Sci U S A. 2002,99(7), 4692-4696.

[Tài liệu phi sáng chế 3] Fernstrom J. D., Munger S. D., Sclafani A., de Araujo I. E., Roberts A., và Molinary S., J. Nutr. 2012. Vol. 142: 1134S-1141S

[Tài liệu phi sáng chế 4] Ayumi Uchida, Nao Takagi, Rieko Horikiri, Miho Matsue, Yumiko Uchiyama và Masashi Omori, Research Bulletin of Otsuma Women's University for Home Economics -No.49 (2013. 3)

Bản chất kỹ thuật của sáng chế

Vấn đề được giải quyết bởi sáng chế

Việc phát triển phương pháp để cải thiện hiệu quả chất lượng vị được thể hiện bằng đường và chất tạo ngọt đồng thời có cường độ vị ngọt thích hợp và giữ lượng đường tự nhiên được sử dụng trong đồ uống từ nước quả thấp đã được chờ đợi từ lâu.

Phương tiện để giải quyết vấn đề

Lần đầu tiên, các tác giả sáng chế lần đầu thành công trong việc tăng cường vị ngọt dựa trên việc sử dụng kết hợp giữa đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao cụ thể và cải thiện chất lượng vị nhờ chứa không chỉ đường tự nhiên mà còn chất tạo

ngọt cường độ cao cụ thể và bổ sung natri ở nồng độ thấp và kali và/hoặc canxi ở hàm lượng thấp. Đáng ngạc nhiên là hiệu quả cải thiện chất lượng vị được cải thiện theo cách hiệp đồng bằng cách bổ sung lượng cụ thể của kali và/hoặc canxi ngoài lượng cụ thể của natri.

Nghĩa là, sáng chế đề xuất các đối tượng sau.

[1] Đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml,

trong đó chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và thaumatin, và

$0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

[2] Đồ uống từ nước quả theo mục [1], trong đó hàm lượng natri nằm trong khoảng từ 5 đến 60 mg/100ml.

[3] Đồ uống từ nước quả theo mục [1] hoặc [2], trong đó đồ uống này bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml.

[4] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [3], trong đó năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml.

[5] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [4], trong đó X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5,9.

[6] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [5], trong đó tỷ lệ phần trăm nước quả của đồ uống từ nước quả nằm trong khoảng từ 1 đến 100%.

[7] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [6], trong đó nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả là một hoặc nhiều loại nước quả được chọn từ cam, quýt Nhật Bản (mikan), chanh vàng, bưởi, chanh xanh, dứa, dâu tây, việt quất, phúc bồn tử đen, nam việt quất, việt quất, ổi, chuối, sơ ri, đu đủ, chanh dây, xoài,

táo, nho, đào, mơ Nhật Bản (ume), lê, mơ, mận, dưa hấu, quả kiwi, và mộc qua Nhật Bản.

[8] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [7], trong đó đường tự nhiên là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, lactoza, psicoza, aloza, tagatoza, và tổ hợp của chúng.

[9] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [8], trong đó chất tạo ngọt cường độ cao b1 là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và tổ hợp của chúng.

[10] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [9], trong đó natri là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri sulfat, natri xitrat, natri phosphat, natri cacbonat, natri disulfua, natri bicacbonat, natri alginat, natri arginat, natri glucoheptonat, natri gluconat, mononatri glutamat, natri tartrat, mononatri aspartat, natri lactat, natri caseinat, natri ascorbat, và các hỗn hợp của chúng.

[11] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [10], trong đó kali là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

[12] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [11], trong đó canxi là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraaxetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

[13] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [12], trong đó đồ uống từ nước quả này bao gồm natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 60

mg/100ml và bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml, năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml, và $X1 + X2$ lớn hơn hoặc bằng 6.

[14] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [1] đến [13], trong đó đồ uống này được đóng gói trong vật chứa.

[15] Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt $X1$ và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt $X2$;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho hàm lượng natri trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml, vào nguyên liệu thô, trong đó

chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và thaumatin, và

$0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

[16] Phương pháp theo mục [15], trong đó trong đồ uống từ nước quả, hàm lượng natri nằm trong khoảng từ 5 đến 60 mg/100ml.

[17] Đồ uống từ nước quả theo mục [15] hoặc [16], trong đó đồ uống từ nước quả bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml.

[18] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [17], trong đó năng lượng của đồ uống từ nước quả nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml.

[19] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [18], trong đó $X1$ nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5,9.

[20] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [19], trong đó tỷ lệ phần trăm nước quả của đồ uống từ nước quả nằm trong khoảng từ 1 đến 100%.

[21] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [20], trong đó nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả là một hoặc nhiều nước quả được chọn từ cam, quýt Nhật Bản, chanh vàng, bưởi, chanh xanh, dứa, dâu tây, việt quất, phúc bồn tử đen, nam việt quất, việt quất, ôi, chuối, sơ ri, đu đủ, chanh dây, xoài, táo, nho, đào, mơ Nhật Bản, lê, mơ, mận, dưa hấu, quả kiwi, và một qua Nhật Bản.

[22] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [21], trong đó đường tự nhiên là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, lactoza, psicoza, aloza, tagatoza, và tổ hợp của chúng.

[23] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [22], trong đó chất tạo ngọt cường độ cao b1 là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và tổ hợp của chúng.

[24] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [23], trong đó natri là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri sulfat, natri xitrat, natri phosphat, natri cacbonat, natri disulfua, natri bicarbonat, natri alginat, natri arginat, natri glucoheptonat, natri gluconat, mononatri glutamat, natri tartrat, mononatri aspartat, natri lactat, natri caseinat, natri ascorbat, và các hỗn hợp của chúng.

[25] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [24], trong đó kali là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

[26] Đồ uống từ nước quả theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [25], trong đó canxi là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraaxetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi

feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

[27] Phương pháp theo mục bất kỳ trong số các mục từ [15] đến [26], trong đó đồ uống từ nước quả bao gồm natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 60 mg/100ml và bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml, năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml, và $X1 + X2$ lớn hơn hoặc bằng 6.

[28] Sản phẩm cô đặc dùng để cung cấp đồ uống từ nước quả theo mục [1], bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X4;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X5;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 700 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 700 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 700

mg/100ml,

trong đó $(X4 + X5) \leq 200$ được thỏa mãn.

[29] Phương pháp tăng cường vị ngọt của đồ uống từ nước quả, bao gồm bước chứa:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70

mg/100ml

trong đồ uống từ nước quả.

Hiệu quả có lợi của sáng chế

Sáng chế đề xuất phương pháp làm tăng vị ngọt của đồ uống từ nước quả, mà không phải là vị ngọt đơn thuần thu được bằng cách làm tăng lượng đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao được sử dụng, và cung cấp chất lượng vị tốt. Ngoài ra, phương pháp theo sáng chế cung cấp đồ uống từ nước quả có chất lượng vị tốt với vị ngọt được làm tăng bằng biện pháp khác với biện pháp kiểm soát các lượng của đường và chất tạo ngọt được sử dụng.

Mô tả chi tiết sáng chế

Sau đây, sáng chế sẽ được mô tả chi tiết. Các phương án dưới đây là các ví dụ để mô tả sáng chế và không dự định giới hạn sáng chế chỉ ở các phương án này. Sáng chế có thể được thực hiện theo các phương án khác nhau mà không tách rời tinh thần của sáng chế.

Lưu ý rằng tất cả các tài liệu, các công bố đơn sáng chế chưa thẩm định, các công bố bằng sáng chế, và các tài liệu sáng chế khác được trích dẫn ở đây được coi là được đưa vào bản mô tả sáng chế này bằng cách viện dẫn.

Trong bản mô tả, ví dụ, cụm từ "hàm lượng của thành phần A là X mg/100ml" có nghĩa là "X mg thành phần A được chứa trong 100 ml đồ uống". Ngoài ra, ví dụ, cụm từ "hàm lượng của thành phần B là Y ppm" có nghĩa là "thành phần B được chứa với lượng Y ppm so với tổng lượng (100% khối lượng) của đồ uống".

1. Đồ uống từ nước quả có đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao với chất lượng vị được cải thiện

Sáng chế đề xuất đồ uống từ nước quả dưới đây (sau đây, được đề cập là "đồ uống từ nước quả theo sáng chế") dưới dạng phương án thứ nhất.

Đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml,

trong đó chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và thaumatin, và

$$0,1 < (X1 + X2) \leq 20 \text{ được thỏa mãn.}$$

Đồ uống từ nước quả theo sáng chế có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d).

Nói cách khác, trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế, các thành phần có vị ngọt là (a) lượng cụ thể của đường tự nhiên và (b) lượng cụ thể của chất tạo ngọt cường độ cao định trước. Về mặt tính toán, vị ngọt được thể hiện bằng đồ uống từ nước quả theo sáng chế sẽ là tổng giá trị cường độ vị ngọt thu được khi thành phần (a) được bổ

sung vào đồ uống từ nước quả và cường độ vị ngọt thu được khi thành phần (b) được bổ sung vào đồ uống từ nước quả. Tuy nhiên, (c) natri và (d) kali và/hoặc canxi vẫn có mặt trong đồ uống từ nước quả mặc dù các nồng độ của chúng thấp, và theo đó vị ngọt được thể hiện bằng (a) đường tự nhiên và (b) chất tạo ngọt cường độ cao được làm tăng cường, và đồ uống từ nước quả theo sáng chế có vị ngọt lớn hơn tổng đơn thuần của các cường độ vị ngọt. Sáng chế dự định có thể còn gồm có các thành phần bổ sung như chất axit hóa, chất tạo hương vị, vitamin, chất tạo màu, chất chống oxy hóa, chất nhũ hóa, chất bảo quản, gia vị, chất chiết, chất điều chỉnh độ pH, và chất làm ổn định chất lượng ngoài các thành phần từ (a) đến (d) này. Tuy nhiên, đồ uống từ nước quả theo sáng chế không bao gồm chất có vị ngọt khác với các thành phần (a) và (b) làm chất tạo ngọt.

Hơn nữa, trong đồ uống từ nước quả theo phương án được ưu tiên của sáng chế, việc cải thiện hiệu quả đối với các chất lượng vị được thể hiện ngoài việc làm tăng cường vị ngọt. Ví dụ, trong đồ uống từ nước quả theo phương án của sáng chế, được ưu tiên là ít nhất một hiệu quả trong số cường độ hương vị (hương thơm) và hạn chế vị lạ (vị đắng, vị chát, hoặc vị tương tự) được cải thiện. Hiệu quả tạo hương vị (hương thơm) có thể được xác nhận không chỉ bằng đánh giá cảm quan mà còn bằng cách phân tích lượng của thành phần hương thơm được hóa hơi bằng cách sắc ký khí. Ngoài ra, theo một phương án của sáng chế, bằng cách làm tăng (các) lượng K và/hoặc Ca được bổ sung thay cho Na, hương vị của đồ uống có ga có thể được cải thiện đồng thời hạn chế việc tăng vị mặn.

(Nước quả)

Trong sáng chế, “đồ uống từ nước quả” nghĩa là đồ uống chứa nước quả, mà là nước ép của quả.

Các ví dụ cụ thể về “đồ uống từ nước quả” bao gồm “các đồ uống từ quả” được định nghĩa trong “Bộ luật cạnh tranh lành mạnh trong dán nhãn các đồ uống từ quả và sản phẩm tương tự” có hiệu lực vào năm 2018 và “nước quả”, “nước quả hỗn hợp”, “nước quả chứa hạt quả”, “nước quả/rau hỗn hợp”, và “đồ uống chứa nước quả” được định nghĩa trong “Quy định thực thi bộ luật cạnh tranh lành mạnh trong dán nhãn các đồ uống từ quả và sản phẩm tương tự” có hiệu lực năm 2016.

Đồ uống trong đó tỷ lệ của nước quả được sử dụng nhỏ hơn 10%, được phân loại là “các đồ uống khác” trong bộ luật nêu trên, cũng được bao gồm trong “đồ uống từ nước quả” trong sáng chế miễn là đồ uống này chứa nước quả.

Nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế không bị giới hạn cụ thể, và các ví dụ về chúng gồm có một hoặc nhiều nước quả được chọn từ cam, quýt Nhật Bản (mikan), chanh vàng, bưởi, chanh xanh, dứa, dâu tây, việt quất, phúc bồn tử đen, nam việt quất, việt quất, ôi, chuối, sơ ri, đu đủ, chanh dây, xoài, táo, nho, đào, mơ Nhật Bản, lê, mơ, mận, dưa hấu, quả kiwi, và một quả Nhật Bản.

Nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế có thể được sử dụng bất kể phương pháp sản xuất, ở dạng nước quả nguyên chất, nước quả cô đặc, hoặc dạng tương tự.

Nước quả cô đặc có thể là nước quả được tạo ra bằng phương pháp cô đặc bằng nhiệt và phương pháp cô đặc lạnh.

Tỷ lệ phần trăm nước quả theo sáng chế có thể nằm trong khoảng từ 1 đến 100%, 5 đến 100%, 10 đến 100%, 15 đến 100%, 20 đến 100%, 25 đến 100%, 30 đến 100%, 35 đến 100%, 40 đến 100%, 45 đến 100%, 50 đến 100%, 55 đến 100%, 60 đến 100%, 65 đến 100%, 70 đến 100%, 1 đến 95%, 5 đến 95%, 10 đến 95%, 15 đến 95%, 20 đến 95%, 25 đến 95%, 30 đến 95%, 35 đến 95%, 40 đến 95%, 45 đến 95%, 50 đến 95%, 55 đến 95%, 60 đến 95%, 65 đến 95%, 70 đến 95%, 1 đến 90%, 5 đến 90%, 10 đến 90%, 15 đến 90%, 20 đến 90%, 25 đến 90%, 30 đến 90%, 35 đến 90%, 40 đến 90%, 45 đến 90%, 50 đến 90%, 55 đến 90%, 60 đến 90%, 65 đến 90%, 70 đến 90%, 1 đến 85%, 5 đến 85%, 10 đến 85%, 15 đến 85%, 20 đến 85%, 25 đến 85%, 30 đến 85%, 35 đến 85%, 40 đến 85%, 45 đến 85%, 50 đến 85%, 55 đến 85%, 60 đến 85%, 65 đến 85%, 70 đến 85%, 1 đến 80%, 5 đến 80%, 10 đến 80%, 15 đến 80%, 20 đến 80%, 25 đến 80%, 30 đến 80%, 35 đến 80%, 40 đến 80%, 45 đến 80%, 50 đến 80%, 55 đến 80%, 60 đến 80%, 65 đến 80%, 70 đến 80%, 1 đến 75%, 5 đến 75%, 10 đến 75%, 15 đến 75%, 20 đến 75%, 25 đến 75%, 30 đến 75%, 35 đến 75%, 40 đến 75%, 45 đến 75%, 50 đến 75%, 55 đến 75%, 60 đến 75%, 65 đến 75%, 1 đến 70%, 5 đến 70%, 10 đến 70%, 15 đến 70%, 20 đến 70%, 25 đến 70%, 30 đến 70%, 35 đến 70%, 40 đến 70%, 45 đến 70%, 50 đến 70%, 55 đến 70%, 60 đến 70%, 1 đến 65%, 5 đến 65%, 10 đến 65%, 15 đến 65%, 20 đến 65%, 25 đến 65%, 30 đến 65%, 35 đến 65%, 40 đến 65%, 45 đến 65%, 50 đến 65%, 55 đến 65%, 1 đến 60%, 5 đến 60%, 10 đến 60%, 15 đến 60%, 20 đến 60%, 25 đến 60%, 30 đến 60%, 35 đến 60%, 40 đến 60%, 45 đến 60%, 50 đến 60%, 1 đến 55%, 5 đến 55%, 10 đến 55%, 15 đến 55%, 20 đến 55%, 25 đến 55%, 30 đến 55%, 35 đến 55%, 40 đến 55%, 45 đến 55%, 1 đến 50%, 5 đến 50%, 10 đến 50%, 15 đến 50%, 20 đến 50%, 25 đến 50%, 30

đến 50%, 35 đến 50%, 40 đến 50%, 1 đến 45%, 5 đến 45%, 10 đến 45%, 15 đến 45%, 20 đến 45%, 25 đến 45%, 30 đến 45%, 35 đến 45%, 1 đến 40%, 5 đến 40%, 10 đến 40%, 15 đến 40%, 20 đến 40%, 25 đến 40%, 30 đến 40%, 1 đến 35%, 5 đến 35%, 10 đến 35%, 15 đến 35%, 20 đến 35%, 25 đến 35%, 1 đến 30%, 5 đến 30%, 10 đến 30%, 15 đến 30%, 20 đến 30%, 1 đến 25%, 5 đến 25%, 10 đến 25%, 15 đến 25%, 1 đến 20%, 5 đến 20%, 10 đến 20%, 1 đến 15%, hoặc 5 đến 15%, phụ thuộc vào các phương án.

Trong sáng chế, "tỷ lệ phần trăm nước quả" dùng để chỉ việc nồng độ tương đối so với nồng độ của nước quả nguyên chất thu được bằng cách ép quả được lấy là 100% và có thể được chuyển đổi dựa trên mức tham chiếu của chỉ số khúc xạ của đường (°Bx) hoặc mức tham chiếu của độ axit (%) như được định nghĩa trong tiêu chuẩn nông nghiệp Nhật Bản (Japanese Agricultural Standard, JAS) cho các loại đồ uống từ trái cây.

Các giá trị cho các mức tham chiếu của chỉ số khúc xạ của đường của các loại quả điển hình (đơn vị: °Bx) là cam: 11, quýt Nhật Bản: 9, bưởi: 9, dứa: 11, nam việt quất: 7, việt quất và ôi: 8, chuối: 23, đu đủ: 9, chanh dây: 14, xoài: 13, táo: 10, nho: 11, đào: 8, lê Nhật Bản: 8, lê Tây Âu: 11, mơ: 7, mận: 6, và dưa hấu và quả kiwi: 10.

Các mức tham chiếu của độ axit (đơn vị: %) của các loại quả điển hình là chanh vàng: 4,5; chanh xanh: 6, mơ: 3,5; và chanh Kabosu: 3,5.

Cụ thể, tỷ lệ phần trăm nước quả có thể được tính từ lượng (g) nước quả được phối trộn trong 100 ml đồ uống từ nước quả và tỷ lệ nồng độ của nước quả được tính từ mức tham chiếu của chỉ số khúc xạ của đường (°Bx) hoặc mức tham chiếu của độ axit (%) được mô tả ở trên bằng biểu thức chuyển đổi dưới đây.

$$[\text{Tỷ lệ phần trăm nước quả (\%)}] = [\text{lượng nước quả được phối trộn (g)}] \times [\text{tỷ lệ nồng độ}] / 100 \text{ ml} \times 100$$

Ví dụ, tiêu chuẩn JAS cho nước cam là 11°Bx, và theo đó khi 6,0% trọng lượng của nước cam cô đặc có 55°Bx được phối trộn trong đồ uống, tỷ lệ phần trăm nước quả là 30%. Khi chuyển đổi tỷ lệ phần trăm nước quả của nước quả dựa trên chỉ số khúc xạ của đường theo tiêu chuẩn JAS, chỉ số khúc xạ của đường của đường, mật ong, hoặc loại tương tự được bổ sung vào nước quả sẽ bị loại trừ.

Dạng của đồ uống từ nước quả theo sáng chế không bị giới hạn, và đồ uống từ nước quả có thể, ví dụ, ở dạng đồ uống trong đó chất chiết nước quả cô đặc được hòa

tan hoặc ở dạng đồ uống từ nước quả đóng gói được đóng gói và làm kín trong vật chứa, như hộp hoặc chai PET.

(Đường tự nhiên)

Trong sáng chế, “đường tự nhiên”, mà được biểu diễn bằng công thức tổng quát $C_m(H_2O)_n$, trong đó m và n biểu diễn số tự nhiên, chứa hydrat cacbon dạng D, có thể tiêu hóa bởi con người. Các ví dụ về hydrat cacbon dạng D bao gồm glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, các oligosacarit (ví dụ, fructooligosacarit, maltooligosacarit, isomaltooligosacarit, và galactooligosacarit), xi rô ngô có nồng độ fructoza cao (các đường được đồng phân hóa), lactoza, psicoza, aloza, tagatoza, và các tổ hợp của chúng.

Các ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, các oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza bao gồm các ví dụ dưới đây. Cụ thể, tổ hợp gồm có sucroza và xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, sucroza và glucoza, sucroza và fructoza, sucroza và maltoza, sucroza và oligosacarit, sucroza và lactoza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao và oligosacarit, sucroza và psicoza; sucroza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và glucoza; sucroza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và fructoza; sucroza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và maltoza; sucroza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và oligosacarit; sucroza, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, glucoza, và oligosacarit; sucroza, glucoza, fructoza, và oligosacarit; và glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, lactoza, và tagatoza.

Vì đường tự nhiên có năng lượng cao, năng lượng (lượng calo) của đồ uống từ nước quả có thể được giảm rất nhiều bằng cách làm giảm hàm lượng của đường tự nhiên. Sáng chế giữ nồng độ của đường tự nhiên ở mức thấp để làm giảm năng lượng (nghĩa là, lượng calo thấp), nhưng vị ngọt mạnh vẫn được cảm nhận khi tiêu hóa tổ hợp của đường tự nhiên, chất tạo ngọt cường độ cao, và natri. Do đó, lượng đường tự nhiên có cường độ vị ngọt X1 tốt hơn là lượng cung cấp năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml. Năng lượng của đồ uống từ nước quả theo sáng chế có thể nằm trong khoảng từ 0 đến 50 Kcal/100 ml, 0 đến 45 Kcal/100 ml, 0 đến 40 Kcal/100 ml, 0 đến 35 Kcal/100 ml, 0 đến 30 Kcal/100 ml, 0 đến 25 Kcal/100 ml, 0 đến 22 Kcal/100 ml, 0 đến 20 Kcal/100 ml, 0 đến 15 Kcal/100 ml, 0 đến 10 Kcal/100 ml, 0 đến 5 Kcal/100 ml, 5 đến 50 Kcal/100 ml, 5 đến 45 Kcal/100 ml, 5 đến 40 Kcal/100 ml, 5 đến 35 Kcal/100 ml, 5 đến 30 Kcal/100 ml, 5 đến 25 Kcal/100 ml, 5 đến 20 Kcal/100 ml, 5 đến 15 Kcal/100 ml, 5 đến 10 Kcal/100 ml, 10 đến 50 Kcal/100 ml, 10 đến 45 Kcal/100 ml, 10

đến 40 Kcal/100 ml, 10 đến 35 Kcal/100 ml, 10 đến 30 Kcal/100 ml, 10 đến 25 Kcal/100 ml, 10 đến 20 Kcal/100 ml, 10 đến 15 Kcal/100 ml, 15 đến 50 Kcal/100 ml, 15 đến 45 Kcal/100 ml, 15 đến 40 Kcal/100 ml, 15 đến 35 Kcal/100 ml, 15 đến 30 Kcal/100 ml, 15 đến 25 Kcal/100 ml, 15 đến 20 Kcal/100 ml, 20 đến 50 Kcal/100 ml, 20 đến 45 Kcal/100 ml, 20 đến 40 Kcal/100 ml, 20 đến 35 Kcal/100 ml, 20 đến 30 Kcal/100 ml, 20 đến 25 Kcal/100 ml, 25 đến 50 Kcal/100 ml, 25 đến 45 Kcal/100 ml, 25 đến 40 Kcal/100 ml, 25 đến 35 Kcal/100 ml, hoặc 25 đến 30 Kcal/100 ml, phụ thuộc vào các phương án. Năng lượng của đồ uống từ nước quả theo sáng chế cũng có thể nằm trong khoảng từ 0 đến 32 Kcal/100ml, 0 đến 24 Kcal/100ml, 0 đến 8 Kcal/100ml, 0 đến 4 Kcal/100ml, 4 đến 32 Kcal/100ml, 4 đến 24 Kcal/100ml, 4 đến 8 Kcal/100ml, 8 đến 32 Kcal/100ml, 8 đến 24 Kcal/100ml, hoặc 24 đến 32 Kcal/100ml, phụ thuộc vào các phương án. Khi thành phần có lượng calo cao như thành phần sữa có mật, tổng lượng calo của đường tự nhiên và thành phần như thành phần sữa tốt hơn là nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100ml.

Ngoài ra, X1 trong “cường độ vị ngọt X1” có thể nằm trong khoảng từ 0 đến 0,5; 0 đến 1,0; 0 đến 1,5; 0 đến 2,0; 0 đến 2,5; 0 đến 3,0; 0 đến 3,5; 0 đến 4,0; 0 đến 4,5; 0 đến 5,0; 0 đến 5,5; 0 đến 6,0; 0 đến 6,5; 0 đến 7,0; 0 đến 7,5; 0 đến 8,0; 0 đến 8,25; 0 đến 8,5; 0 đến 8,75; 0 đến 9,0; 0 đến 9,25; 0 đến 9,5; 0 đến 9,75; 0 đến 10,0; 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,25; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 8,75; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,25; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 9,75; 0,05 đến 10,0; 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,1 đến 6,0; 0,1 đến 6,5; 0,1 đến 7,0; 0,1 đến 7,5; 0,1 đến 8,0; 0,1 đến 8,25; 0,1 đến 8,5; 0,1 đến 8,75; 0,1 đến 9,0; 0,1 đến 9,25; 0,1 đến 9,5; 0,1 đến 9,75; 0,1 đến 10,0; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,25; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 8,75; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,25; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 9,75; 0,5 đến 10,0; 1,0 đến 0,5; 1,0 đến 1,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,25; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 8,75; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,25; 1,0 đến 9,5; 1,0

đến 9,75; 1,0 đến 10,0; 1,5 đến 0,5; 1,5 đến 1,0; 1,5 đến 1,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,25; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 8,75; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,25; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 9,75; 1,5 đến 10,0; 2,0 đến 0,5; 2,0 đến 1,0; 2,0 đến 1,5; 2,0 đến 2,0; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,25; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 8,75; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,25; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 9,75; 2,0 đến 10,0; 2,5 đến 0,5; 2,5 đến 1,0; 2,5 đến 1,5; 2,5 đến 2,0; 2,5 đến 2,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,25; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 8,75; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,25; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 9,75, hoặc 2,5 đến 10,0.

X1 cũng có thể nằm trong khoảng từ 0 đến 10,5; 0 đến 11,0; 0 đến 11,5; 0 đến 12,0; 0 đến 12,5; 0 đến 13,0; 0 đến 13,5; 0 đến 14,0; 0 đến 14,5; 0 đến 15,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 12,5; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 13,5; 0,05 đến 14,0; 0,05 đến 14,5; 0,05 đến 15,0; 0,1 đến 10,5; 0,1 đến 11,0; 0,1 đến 11,5; 0,1 đến 12,0; 0,1 đến 12,5; 0,1 đến 13,0; 0,1 đến 13,5; 0,1 đến 14,0; 0,1 đến 14,5; 0,1 đến 15,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 12,5; 0,5 đến 13,0; 0,5 đến 13,5; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 14,5; 0,5 đến 15,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 12,5; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 13,5; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 14,5; 1,0 đến 15,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 12,5; 1,5 đến 13,0; 1,5 đến 13,5; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 14,5; 1,5 đến 15,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 12,5; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 13,5; 2,0 đến 14,0; 2,0 đến 14,5; 2,0 đến 15,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 12,5; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 13,5; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 14,5; hoặc 2,5 đến 15,0.

Lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 của đường tự nhiên chỉ lượng (nồng độ) mà thể hiện vị ngọt với cường độ vị ngọt X1 trong các điều kiện trong đó đường tự nhiên được hòa tan trong nước ở 20°C có thể tích tương đương với thể tích của đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Ở đây, cường độ vị ngọt nghĩa là vị ngọt được thể hiện bởi chất. Ví dụ, trong trường hợp trong đó cường độ vị ngọt được thể hiện bởi nồng độ sucroza trên đơn vị Brix 1 được định nghĩa là mức độ vị ngọt bằng 1, glucoza có mức độ vị ngọt nằm trong

khoảng từ 0,6 đến 0,7 (giá trị trung bình: 0,65). Trị số thu được bằng cách nhân mức độ vị ngọt này với giá trị nồng độ Brix của glucoza là cường độ vị ngọt của glucoza. Theo đó, khi nồng độ của glucoza là 1,5 độ Brix; cường độ vị ngọt của glucoza là $0,65 \times 1,5 = 0,975$. Khi tính toán cường độ vị ngọt trong sáng chế, cường độ vị ngọt của đường thể hiện khoảng của mức độ vị ngọt, giá trị trung bình được sử dụng trừ khi có lưu ý khác.

Bảng 1

Đường (Dạng D)	Mức độ vị ngọt
Sucroza	1
Glucoza	0,6 đến 0,7
Fructoza	1,3 đến 1,7
Maltoza	0,4
Fructooligosacarit	0,6
Maltooligosacarit	0,3
Isomaltooligosacarit	0,4 đến 0,5
Galactooligosacarit	0,7
Đường được đồng phân hóa	0,8 đến 0,9
Lactoza	0,2 đến 0,3
Psicoza	0,7
Aloza	0,8
Tagatoza	0,9

(Chất tạo ngọt cường độ cao)

Trong sáng chế, “chất tạo ngọt cường độ cao” chỉ hợp chất có vị ngọt đậm hơn vị ngọt của sucroza, và có thể là hợp chất xuất hiện trong tự nhiên, hợp chất tổng hợp, và tổ hợp của hợp chất xuất hiện trong tự nhiên và hợp chất tổng hợp. Chất tạo ngọt cường độ cao, với lượng tương đương với sucroza, thể hiện vị ngọt cao hơn hoặc bằng 5 lần, cao hơn hoặc bằng 10 lần, cao hơn hoặc bằng 50 lần, cao hơn hoặc bằng 100 lần, cao hơn hoặc bằng 500 lần, cao hơn hoặc bằng 1000 lần, cao hơn hoặc bằng 5000 lần, cao hơn hoặc bằng 10000 lần, cao hơn hoặc bằng 50000 lần, hoặc cao hơn hoặc bằng

100000 lần so với vị ngọt của sucroza. Chất tạo ngọt cường độ cao thể hiện vị ngọt cực đậm theo cách này. Khi sự tồn tại của đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế được biểu diễn bằng tỷ lệ trọng lượng, "đường tự nhiên: chất tạo ngọt cường độ cao" nằm trong khoảng từ 5:1 đến 10:1, 50:1 đến 100:1, 50:1 đến 200:1, 500:1 đến 1000:1, 5000:1 đến 10000:1, và 50000:1 đến 100000:1.

Trong sáng chế, làm chất tạo ngọt cường độ cao, ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và thaumatin được sử dụng.

Hàm lượng của chất tạo ngọt cường độ cao b1 dựa trên tổng lượng (100% khối lượng) của chất tạo ngọt cường độ cao làm thành phần (b) tốt hơn là lớn hơn hoặc bằng 50% khối lượng, tốt hơn nữa là lớn hơn hoặc bằng 60% khối lượng, còn tốt hơn là lớn hơn hoặc bằng 70% khối lượng, còn tốt hơn nữa là lớn hơn hoặc bằng 80% khối lượng, và đặc biệt tốt hơn nếu lớn hơn hoặc bằng 90% khối lượng. Theo một khía cạnh của sáng chế, chất tạo ngọt cường độ cao làm thành phần (b) có thể về cơ bản gồm chất tạo ngọt cường độ cao b1. Trong bản mô tả, cụm từ "về cơ bản gồm chất tạo ngọt cường độ cao b1" có nghĩa là các tạp chất, như steviol glycosit và mogrosit khác, mà chắc chắn được bao gồm trong quy trình (ví dụ, tinh chế chất chiết cây cỏ ngọt hoặc chất chiết quả la hán hoặc sinh tổng hợp) để tạo ra chất tạo ngọt cường độ cao b1 có thể được bao gồm.

Rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E có thể được chiết trực tiếp từ cây cỏ ngọt hoặc có thể thu được bằng cách gắn glucoza vào hợp chất có cấu trúc khác được chứa trong chất chiết cây cỏ ngọt.

Chất chiết quả la hán dưới dạng chất tạo ngọt là chất chiết quả la hán chứa chất ngọt thu được từ quả la hán, và được chấp thuận làm phụ gia thực phẩm ở các nước khác nhau bao gồm Nhật Bản và có thể mua trên thị trường. Các ví dụ về chất ngọt thu được từ quả la hán bao gồm mogrosit V, mogrosit IV, 11-oxo-mogrosit V, và Siamenosit I.

Mogrosit V là một trong số các mogrol glycosit chính được chứa trong quả la hán, và đã được báo cáo rằng nó có tính chất tạo vị ngọt với chất lượng tốt gần với sucroza khi so với rebaudiosit A. Ngoài ra, mức độ vị ngọt của mogrosit V vào khoảng 300 lần vị ngọt của sucroza (Murata Y. và các đồng tác giả, Nippon Shokuhin Kagaku Kogaku Kaishi, Vol. 53, No. 10, 527 - 533, (2006)). Mogrosit V có thể thu được từ chất chiết quả la hán (ví dụ, chất chiết bằng rượu từ quả la hán) thông qua việc tinh chế bằng

cách sắc ký hoặc phương pháp tương tự. Theo cách khác, mogrosit V có thể thu được bằng cách gắn glucoza vào hợp chất có cấu trúc khác được chứa trong chất chiết quả la hán.

Chất chiết quả la hán tốt hơn là chứa mogrosit V và tỷ lệ của nó không bị giới hạn và có thể lớn hơn hoặc bằng 10% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 15% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 20% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 25% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 30% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 35% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 40% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 45% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 50% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 55% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 60% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 65% trọng lượng, lớn hơn hoặc bằng 70% trọng lượng, và lớn hơn hoặc bằng 75% trọng lượng, của tổng trọng lượng khô của chất chiết quả la hán. Hàm lượng của mogrosit V có thể được xác định bằng kỹ thuật đã biết như sắc ký lỏng. Chất chiết quả la hán có thể thu được bằng cách chiết quả la hán (*Siraitia grosvenorii*) bằng dung môi thích hợp (ví dụ, dung môi nước như nước, dung môi rượu như etanol hoặc metanol, dung môi hỗn hợp gồm dung môi nước và dung môi rượu như nước-chứa etanol hoặc nước-chứa metanol), và sau đó tùy ý tiến hành xử lý như tẩy mỡ, tinh chế, cô đặc, và làm khô.

Mogrosit V có thể là một sản phẩm có độ tinh khiết cao, ví dụ, độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 80%, lớn hơn hoặc bằng 85%, lớn hơn hoặc bằng 90%, lớn hơn hoặc bằng 91%, lớn hơn hoặc bằng 92%, lớn hơn hoặc bằng 93%, lớn hơn hoặc bằng 94%, lớn hơn hoặc bằng 95%, lớn hơn hoặc bằng 96%, lớn hơn hoặc bằng 97%, lớn hơn hoặc bằng 98%. Trong mogrosit V thu được bằng cách tinh chế chất chiết quả la hán, có thể hiểu rằng, lượng của các thành phần khác với mogrosit V trong chất chiết quả la hán sẽ giảm khi độ tinh khiết tăng.

Thaumatococin là chất tạo ngọt dựa trên protein được chiết từ thực vật.

Trong sáng chế, chất tạo ngọt cường độ cao tùy ý b2 có thể được sử dụng kết hợp với chất tạo ngọt cường độ cao b1 được mô tả ở trên, nếu cần. Các ví dụ cụ thể về chất tạo ngọt cường độ cao tùy ý b2 bao gồm các chất tạo ngọt dựa trên peptit, như aspartame, neotame, và alitame; các dẫn xuất của sucroza, như sucraloza; các chất tạo ngọt tổng hợp, như axesulfame K, sacarin, advantame, xyclamat, và dulxin; các chất tạo ngọt dựa trên protein được chiết từ các thực vật, như monelin, curculin, và brazein, khác với

thaumatin; các chất tạo ngọt cường độ cao khác với chất tạo ngọt dựa trên protein được chiết từ các thực vật; tourmalin; và neohesperidin dihydrochalcon.

Dẫn xuất của sucroza là hợp chất thu được bằng cách thay thế nhóm OH hoặc nhóm H của sucroza bằng phần tử thế khác, và các ví dụ về chúng bao gồm các dẫn xuất halogen của sucroza (sucraloza), các dẫn xuất oxathiazinonedioxit, các rượu đường, axit aldonic, và các axit uronic.

Các ví dụ về chất tạo ngọt cường độ cao khác với các chất tạo ngọt dựa trên protein được chiết từ các thực vật bao gồm các chất tạo ngọt có mặt trong chất chiết cây cỏ ngọt, khác với rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E; các chất tạo ngọt có mặt trong chất chiết quả la hán, khác với mogrosit V; các chất tạo ngọt có mặt trong chất chiết cây cam thảo; và các chất chiết của chúng, và cũng gồm có monatin và glyxyrhizin.

Các ví dụ về chất tạo ngọt có mặt trong chất chiết cây cỏ ngọt, khác với rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E và glycosit của chúng gồm có steviol, steviosit, rebaudiosit A, rebaudiosit B, và rebaudiosit C.

Các ví dụ về chất tạo ngọt có mặt trong chất chiết quả la hán, khác với mogrosit V và glycosit của chúng gồm có mogrosit IV.

Chất chiết cây cam thảo chỉ chất chiết thu được từ rễ hoặc thân rễ của cây cam thảo bắc (*Glycyrrhiza uralensis* Fisher), cam thảo đất (*Glycyrrhiza inflata* Batalin), hoặc cam thảo nhẵn (*Glycyrrhiza glabra* Linne) và có thành phần chính là axit glyxyrhizic. Các ví dụ về chất chiết cây cam thảo gồm có chất chiết cây cam thảo, glyxyrhizin, và chiết xuất cam thảo Âu.

Trong sáng chế, chất tạo ngọt cường độ cao b1 thích hợp là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và tổ hợp của chúng. Cụ thể, rebaudiosit D, rebaudiosit M, hoặc hỗn hợp gồm rebaudiosit D và rebaudiosit M thích hợp làm chất tạo ngọt cường độ cao b1.

Rebaudiosit D và rebaudiosit M có hương vị ít tiêu cực hơn, như vị chát và vị kim loại, mà được quan sát thấy ở rebaudiosit A và có các đặc tính, như vị ngọt có chất lượng tốt, và chúng được mong đợi là sẽ được sử dụng trong các lĩnh vực thực phẩm và thức uống (NIPPON KAGAKU KAISHI, (5), (1981), 726-735, "Sweet Diterpene-Glycosit of Leaves of *Stevia rebaudiana* Bertoni And Structure-Sweetness Relationship

of Rebaudiosits-A, -D, -E and Their Related glycosides", Kasai, Kaneda, Tanaka, Yamasaki, Sakamoto, Morimoto, Okada, Kitahata, và Furukawa). Theo đó, rebaudiosit D và rebaudiosit M khi được sử dụng một mình sẽ tuyệt vời ở chỗ chúng ít có vị lạ hơn so với rebaudiosit A và có vị ngọt gần với sucroza. Rebaudiosit D và rebaudiosit M mỗi loại có vị ngọt cao gấp khoảng 200 lần vị ngọt của sucroza.

Các ví dụ về tổ hợp của các chất tạo ngọt cường độ cao b1 và tổ hợp của chất tạo ngọt cường độ cao b1 và chất tạo ngọt cường độ cao tùy ý b2 gồm có các tổ hợp dưới đây. Cụ thể, các ví dụ gồm có các tổ hợp của rebaudiosit D và rebaudiosit M; rebaudiosit D và rebaudiosit A; rebaudiosit M và rebaudiosit A; rebaudiosit M và mogrosit V; rebaudiosit D và mogrosit V; rebaudiosit D và advantame; rebaudiosit D và axesulfame K; rebaudiosit D và sucraloza; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và rebaudiosit A; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và mogrosit V; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và advantame; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và axesulfame K; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và sucraloza; rebaudiosit A, rebaudiosit M, rebaudiosit D, và mogrosit V; rebaudiosit A, rebaudiosit M, mogrosit V, và sucraloza; rebaudiosit D, rebaudiosit M, mogrosit V, và axesulfame K; rebaudiosit M, rebaudiosit A, mogrosit V, và neohesperidin dihydrochalcon; và rebaudiosit M, rebaudiosit D, sucraloza, neohesperidin dihydrochalcon, và brazein.

Ngoài ra, các ví dụ gồm có các tổ hợp của rebaudiosit D và mogrosit V; rebaudiosit D và chất chiết quả la hán; rebaudiosit M và chất chiết quả la hán; rebaudiosit M, rebaudiosit D, và chất chiết quả la hán; rebaudiosit A, rebaudiosit M, rebaudiosit D, và chất chiết quả la hán; rebaudiosit A, rebaudiosit M, chất chiết quả la hán, và sucraloza; rebaudiosit D, rebaudiosit M, chất chiết quả la hán, và axesulfame K; và rebaudiosit M, rebaudiosit A, chất chiết quả la hán, và neohesperidin dihydrochalcon.

X2 trong "cường độ vị ngọt X2" có thể nằm trong khoảng từ 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5

đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; 3,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 6,0; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 3,0 đến 6,0; 3,0 đến 6,5; 3,0 đến 7,0; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 8,0; 3,0 đến 8,5; 3,0 đến 9,0; 3,0 đến 9,5; 3,5 đến 7,0; 3,5 đến 7,5; 3,5 đến 8,0; 4,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 4,0 đến 7,5; 4,0 đến 8,0; 4,0 đến 8,5; 4,0 đến 9,0; 4,0 đến 9,5; 3,5 đến 8,5; 3,5 đến 10,0; 3,5 đến 10,5; 3,5 đến 11,0; 3,5 đến 11,5; hoặc 4,0 đến 11,5.

X2 cũng có thể nằm trong khoảng từ 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 10,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 14,0; 0,05 đến 15,0; 0,05 đến 16,0; 0,05 đến 17,0; 0,05 đến 18,0; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 10,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 13,0; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 15,0; 0,5 đến 16,0; 0,5 đến 17,0; 0,5 đến 18,0; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 10,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 15,0; 1,0 đến 16,0; 1,0 đến 17,0; 1,0 đến 18,0; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 10,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 13,0; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 15,0; 1,5 đến 16,0; 1,5 đến 17,0; 1,5 đến 18,0; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 10,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 14,0; 2,0 đến 15,0; 2,0 đến 16,0; 2,0 đến 17,0; 2,0 đến 18,0; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 10,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 15,0; 2,5 đến 16,0; 2,5 đến 17,0; 2,5 đến 18,0; 3,0 đến 10,0; 3,0 đến 10,5; 3,0 đến 11,0; 3,0 đến 11,5; 3,0 đến 12,0; 3,0 đến 13,0; 3,0 đến 14,0; 3,0 đến 15,0; 3,0 đến 16,0; 3,0 đến 17,0; 3,0 đến 18,0; 3,5 đến 4,0; 3,5 đến 4,5; 3,5 đến 5,0; 3,5 đến 5,5; 3,5 đến 6,0; 3,5 đến 6,5; 3,5 đến 12,0; 3,5 đến 13,0; 3,5 đến 14,0; 3,5 đến 15,0; 3,5 đến 16,0; 3,5 đến 17,0; 3,5 đến 18,0; 4,0 đến 4,5; 4,0 đến 5,0; 4,0 đến 5,5; 4,0 đến 6,0; 4,0 đến 6,5; 4,0 đến 7,0; 4,0 đến 10,0; 4,0 đến 10,5; 4,0 đến 11,0; 4,0 đến 12,0; 4,0 đến 13,0; 4,0 đến 14,0; 4,0 đến 15,0; 4,0 đến 16,0; 4,0 đến 17,0; hoặc 4,0 đến 18,0.

Lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 của chất tạo ngọt cường độ cao chỉ lượng mà cung cấp vị ngọt với cường độ vị ngọt X2 trong các điều kiện khi chất tạo

ngọt cường độ cao được hòa tan trong nước có cùng thể tích như đồ uống từ nước quả theo sáng chế ở 20°C.

Như trong đường tự nhiên, tương tự ở đây, cường độ vị ngọt nghĩa là vị ngọt được thể hiện bởi chất. Ví dụ, khi cường độ vị ngọt được thể hiện bởi nồng độ sucroza trên đơn vị Brix 1 được định nghĩa là mức độ vị ngọt bằng 1, mức độ vị ngọt của rebaudiosit D nằm trong khoảng từ 200 đến 250 (giá trị trung bình 225), mức độ vị ngọt của rebaudiosit M nằm trong khoảng từ 200 đến 260 (giá trị trung bình 230), mức độ vị ngọt của rebaudiosit N nằm trong khoảng từ 200 đến 250 (giá trị trung bình 225), mức độ vị ngọt của rebaudiosit O nằm trong khoảng từ 200 đến 250 (giá trị trung bình 225), mức độ vị ngọt của rebaudiosit E nằm trong khoảng từ 70 đến 80 (giá trị trung bình 75), mức độ vị ngọt của chất chiết quả la hán nằm trong khoảng từ 110 đến 150 (giá trị trung bình 130), mức độ vị ngọt của mogrosit V nằm trong khoảng từ 240 đến 300 (giá trị trung bình 270), và mức độ vị ngọt của thaumatin bằng 2000. Trị số thu được bằng cách nhân các mức độ vị ngọt này với nồng độ (% trọng lượng/thể tích (được xem giống như là % trọng lượng trong trường hợp đồ uống)) của chất tạo ngọt cường độ cao trong đồ uống từ nước quả là cường độ vị ngọt của chất tạo ngọt cường độ cao. Khi tính toán cường độ vị ngọt trong sáng chế, cường độ vị ngọt của chất tạo ngọt cường độ cao thể hiện khoảng của mức độ vị ngọt, giá trị trung bình được sử dụng trừ khi có lưu ý khác.

Hơn nữa, lượng chất tạo ngọt cường độ cao có thể là P2 ppm và P2 ppm ở đây chỉ lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2. P2 ở đây có thể là giá trị nằm trong khoảng từ 20 đến 550, 25 đến 550, 30 đến 550, 35 đến 550, 40 đến 550, 45 đến 550, 50 đến 550, 55 đến 550, 20 đến 540, 25 đến 540, 30 đến 540, 35 đến 540, 40 đến 540, 45 đến 540, 50 đến 540, 55 đến 540, 20 đến 530, 25 đến 530, 30 đến 530, 35 đến 530, 40 đến 530, 45 đến 530, 50 đến 530, 55 đến 530, 20 đến 520, 25 đến 520, 30 đến 520, 35 đến 520, 40 đến 520, 45 đến 520, 50 đến 520, 55 đến 520, 20 đến 510, 25 đến 510, 30 đến 510, 35 đến 510, 40 đến 510, 45 đến 510, 50 đến 510, 55 đến 510, 20 đến 505, 25 đến 505, 30 đến 505, 35 đến 505, 40 đến 505, 45 đến 505, 50 đến 505, 55 đến 505, 20 đến 500, 25 đến 500, 30 đến 500, 35 đến 500, 40 đến 500, 45 đến 500, 50 đến 500, 55 đến 500, 20 đến 495, 25 đến 495, 30 đến 495, 35 đến 495, 40 đến 495, 45 đến 495, 50 đến 495, 55 đến 495, 20 đến 490, 25 đến 490, 30 đến 490, 35 đến 490, 40 đến 490, 45 đến 490, 50 đến 490, hoặc 55 đến 490.

P2 cũng có thể là giá trị nằm trong khoảng từ 1 đến 1500, 1 đến 1200, 5 đến 1200, 1 đến 1000, 5 đến 1000, 10 đến 1000, 1 đến 900, 5 đến 900, 10 đến 900, 15 đến 900, 20 đến 900, 25 đến 900, 30 đến 900, 35 đến 900, 40 đến 900, 45 đến 900, 50 đến 900, 55 đến 900, 1 đến 800, 5 đến 800, 10 đến 800, 15 đến 800, 20 đến 800, 25 đến 800, 30 đến 800, 35 đến 800, 40 đến 800, 45 đến 800, 50 đến 800, 55 đến 800, 1 đến 700, 5 đến 700, 10 đến 700, 15 đến 700, 20 đến 700, 25 đến 700, 30 đến 700, 35 đến 700, 40 đến 700, 45 đến 700, 50 đến 700, 55 đến 700, 1 đến 600, 5 đến 600, 10 đến 600, 15 đến 600, 20 đến 600, 25 đến 600, 30 đến 600, 35 đến 600, 40 đến 600, 45 đến 600, 50 đến 600, 55 đến 600, 1 đến 550, 1 đến 540, 1 đến 530, 1 đến 520, 1 đến 510, 1 đến 505, 1 đến 500, 1 đến 495, 1 đến 490, 5 đến 550, 5 đến 540, 5 đến 530, 5 đến 520, 5 đến 510, 5 đến 505, 5 đến 500, 5 đến 495, 5 đến 490, 10 đến 550, 10 đến 540, 10 đến 530, 10 đến 520, 10 đến 510, 10 đến 505, 10 đến 500, 10 đến 495, 10 đến 490, 15 đến 550, 15 đến 550, 15 đến 530, 15 đến 520, 15 đến 510, 15 đến 505, 15 đến 500, 15 đến 495, hoặc 15 đến 490.

(Natri)

Đồ uống từ nước quả theo sáng chế chứa (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml, mà có nghĩa là lượng các nguyên tử natri là lượng nhỏ hơn 70 mg /100ml. Lượng natri (hoặc hàm lượng natri) có thể nằm trong khoảng từ 0,1 g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65mg/100ml, 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến 65mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến 11mg/100ml, 1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến 65mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến

19mg/100ml, 5 đến 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến 65mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến 65mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, 25 đến 30mg/100ml, phụ thuộc vào các phương án.

Lượng natri có thể nằm trong khoảng từ 0,1 đến 22mg/100ml, 0,1 đến 21mg/100ml, 1 đến 22mg/100ml, 1 đến 21mg/100ml, 4 đến 40mg/100ml, 4 đến 35mg/100ml, 4 đến 34mg/100ml, 4 đến 33mg/100ml, 4 đến 32mg/100ml, 4 đến 31mg/100ml, 4 đến 30mg/100ml, 4 đến 29mg/100ml, 4 đến 26mg/100ml, 4 đến 25mg/100ml, 4 đến 22mg/100ml, 4 đến 21mg/100ml, 4 đến 20mg/100ml, 4 đến 19mg/100ml, 4 đến 18mg/100ml, 4 đến 17mg/100ml, 4 đến 16mg/100ml, 4 đến 15mg/100ml, 4 đến 14mg/100ml, 4 đến 13mg/100ml, 4 đến 12mg/100ml, 4 đến 11mg/100ml, 4 đến 10mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 29mg/100ml, 5 đến 22mg/100ml, 5 đến 21mg/100ml, 10 đến 34mg/100ml, 10 đến 33mg/100ml, 10 đến 32mg/100ml, 10 đến

31mg/100ml, 10 đến 29mg/100ml, 10 đến 22mg/100ml, 10 đến 21mg/100ml, 11,5 đến 34mg/100ml, 11,5 đến 33mg/100ml, 11,5 đến 32mg/100ml, 11,5 đến 31mg/100ml, 11,5 đến 30mg/100ml, 11,5 đến 29mg/100ml, 11,5 đến 22mg/100ml, 11,5 đến 21mg/100ml, 11,5 đến 20mg/100ml, 11,5 đến 19mg/100ml, 11,5 đến 18mg/100ml, 11,5 đến 17mg/100ml, 11,5 đến 16mg/100ml, 11,5 đến 15mg/100ml, 11,5 đến 14mg/100ml, 11,5 đến 13mg/100ml, 11,5 đến 12mg/100ml, 5,75 đến 34,5mg/100ml, 5,75 đến 28,75mg/100ml, 5,75 đến 23mg/100ml, 5,75 đến 17,25mg/100ml, 5,75 đến 11,5mg/100ml, 11,5 đến 34,5mg/100ml, 11,5 đến 28,75mg/100ml, 11,5 đến 23mg/100ml, 11,5 đến 17,25mg/100ml, 17,25 đến 34,5mg/100ml, 17,25 đến 28,75mg/100ml, 17,25 đến 23mg/100ml, 23 đến 34,5mg/100ml, 23 đến 28,75mg/100ml, 28,75 đến 34,5mg/100ml, phụ thuộc vào các phương án.

Ngoài ra, lượng natri mà được bổ sung vào đồ uống từ nước quả có thể nằm trong khoảng từ 0,1 đến 50 mg/100ml, 0,1 đến 45 mg/100ml, 0,1 đến 40 mg/100ml, 0,1 đến 35 mg/100ml, 0,1 đến 30 mg/100ml, 0,1 đến 25 mg/100ml, 0,1 đến 20 mg/100ml, 0,1 đến 19 mg/100ml, 0,1 đến 18 mg/100ml, 0,1 đến 17 mg/100ml, 0,1 đến 16 mg/100ml, 0,1 đến 15 mg/100ml, 0,1 đến 14 mg/100ml, 0,1 đến 13 mg/100ml, 0,1 đến 12 mg/100ml, 0,1 đến 11 mg/100ml, 0,1 đến 10 mg/100ml, 1 đến 50 mg/100ml, 1 đến 45 mg/100ml, 1 đến 40 mg/100ml, 1 đến 35 mg/100ml, 1 đến 30 mg/100ml, 1 đến 25 mg/100ml, 1 đến 20 mg/100ml, 1 đến 19 mg/100ml, 1 đến 18 mg/100ml, 1 đến 17 mg/100ml, 1 đến 16 mg/100ml, 1 đến 15 mg/100ml, 1 đến 14 mg/100ml, 1 đến 13 mg/100ml, 1 đến 12 mg/100ml, 1 đến 11 mg/100ml, 1 đến 10 mg/100ml, 5 đến 50 mg/100ml, 5 đến 45 mg/100ml, 5 đến 40 mg/100ml, 5 đến 35 mg/100ml, 5 đến 30 mg/100ml, 5 đến 25 mg/100ml, 5 đến 20 mg/100ml, 5 đến 19 mg/100ml, 5 đến 18 mg/100ml, 5 đến 17 mg/100ml, 5 đến 16 mg/100ml, 5 đến 15 mg/100ml, 5 đến 14 mg/100ml, 5 đến 13 mg/100ml, 5 đến 12 mg/100ml, 5 đến 11 mg/100ml, 5 đến 10 mg/100ml, 10 đến 50 mg/100ml, 10 đến 45 mg/100ml, 10 đến 40 mg/100ml, 10 đến 35 mg/100ml, 10 đến 30 mg/100ml, 10 đến 25 mg/100ml, 10 đến 20 mg/100ml, 10 đến 19 mg/100ml, 10 đến 18 mg/100ml, 10 đến 17 mg/100ml, 10 đến 16 mg/100ml, 10 đến 15 mg/100ml, 15 đến 50 mg/100ml, 15 đến 45 mg/100ml, 15 đến 40 mg/100ml, 15 đến 35 mg/100ml, 15 đến 30 mg/100ml, 15 đến 25 mg/100ml, 15 đến 20 mg/100ml, 20 đến 50 mg/100ml, 20 đến 45 mg/100ml, 20 đến 40 mg/100ml, 20 đến 35 mg/100ml, 20 đến 30

mg/100ml, 20 đến 25 mg/100ml, 25 đến 50 mg/100ml, 25 đến 45 mg/100ml, 25 đến 40 mg/100ml, 25 đến 35 mg/100ml, hoặc 25 đến 30 mg/100ml.

Các dạng của natri không bị giới hạn cụ thể miễn là natri ở trạng thái tiêu hóa được chứa trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế, và có thể ở ít nhất là một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri sulfat, natri xitrat, natri phosphat, natri cacbonat, natri disulfua, natri bicacbonat, natri alginat, natri argininat, natri glucoheptanoat, natri gluconat, natri glutamat, natri tartrat, natri aspartat, natri lactat, natri caseinat, natri ascorbat, và hỗn hợp của chúng, chẳng hạn.

Ngoài ra, khi nước quả chứa natri, natri được chứa trong nước quả cũng được bao gồm trong natri của đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Theo một khía cạnh của sáng chế, natri thu được từ thành phần natri mà được sử dụng làm chất bảo quản (ví dụ, natri benzoat, natri sulfit, natri hyposulfit, natri dehydroaxetat, natri pyrosulfit, hoặc natri propionat) về cơ bản không được bao gồm trong thành phần (c).

Trong bản mô tả, hàm lượng natri trong đồ uống có thể được đo bằng phép đo phổ hấp thụ nguyên tử. Bất ngờ là, khi lượng hợp chất chứa natri được chứa trong đồ uống đã biết, giá trị tính được từ lượng này có thể được sử dụng.

(Kali)

Đồ uống từ nước quả theo sáng chế có thể chứa kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml. Điều này có nghĩa là lượng nguyên tử kali trong đồ uống từ nước quả nhỏ hơn 70 mg/100ml. Lượng kali (hoặc hàm lượng kali) có thể nằm trong khoảng từ 0,1 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65 mg/100ml, 0,1 đến 60 mg/100ml, 0,1 đến 55 mg/100ml, 0,1 đến 50 mg/100ml, 0,1 đến 45 mg/100ml, 0,1 đến 40 mg/100ml, 0,1 đến 35 mg/100ml, 0,1 đến 30 mg/100ml, 0,1 đến 25 mg/100ml, 0,1 đến 20 mg/100ml, 0,1 đến 19 mg/100ml, 0,1 đến 18 mg/100ml, 0,1 đến 17 mg/100ml, 0,1 đến 16 mg/100ml, 0,1 đến 15 mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13 mg/100ml, 0,1 đến 12 mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5 đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5 đến 65mg/100ml, 0,5 đến 60 mg/100ml, 0,5 đến 55 mg/100ml, 0,5 đến 50 mg/100ml, 0,5 đến 45 mg/100ml, 0,5 đến 40 mg/100ml, 0,5 đến 35 mg/100ml, 0,5 đến 30 mg/100ml, 0,5 đến 25 mg/100ml, 0,5 đến 20 mg/100ml, 0,5 đến 19 mg/100ml, 0,5 đến 18 mg/100ml, 0,5 đến 17 mg/100ml, 0,5 đến 16 mg/100ml, 0,5 đến 15 mg/100ml, 0,5 đến 14 mg/100ml, 0,5 đến 13

mg/100ml, 0,5 đến 12 mg/100ml, 0,5 đến 11 mg/100ml, 0,5 đến 10 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến 65 mg/100ml, 1 đến 60 mg/100ml, 1 đến 55 mg/100ml, 1 đến 50 mg/100ml, 1 đến 45 mg/100ml, 1 đến 40 mg/100ml, 1 đến 35 mg/100ml, 1 đến 30 mg/100ml, 1 đến 25 mg/100ml, 1 đến 20 mg/100ml, 1 đến 19 mg/100ml, 1 đến 18 mg/100ml, 1 đến 17 mg/100ml, 1 đến 16 mg/100ml, 1 đến 15 mg/100ml, 1 đến 14 mg/100ml, 1 đến 13 mg/100ml, 1 đến 12 mg/100ml, 1 đến 11 mg/100ml, 1 đến 10 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến 65 mg/100ml, 5 đến 60 mg/100ml, 5 đến 55 mg/100ml, 5 đến 50 mg/100ml, 5 đến 45 mg/100ml, 5 đến 40 mg/100ml, 5 đến 35 mg/100ml, 5 đến 30 mg/100ml, 5 đến 25 mg/100ml, 5 đến 20 mg/100ml, 5 đến 19 mg/100ml, 5 đến 18 mg/100ml, 5 đến 17 mg/100ml, 5 đến 16 mg/100ml, 5 đến 15 mg/100ml, 5 đến 14 mg/100ml, 5 đến 13 mg/100ml, 5 đến 12 mg/100ml, 5 đến 11 mg/100ml, 5 đến 10 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến 65 mg/100ml, 7 đến 60 mg/100ml, 7 đến 55 mg/100ml, 7 đến 50 mg/100ml, 7 đến 45 mg/100ml, 7 đến 40 mg/100ml, 7 đến 35 mg/100ml, 7 đến 30 mg/100ml, 7 đến 25 mg/100ml, 7 đến 20 mg/100ml, 7 đến 19 mg/100ml, 7 đến 18 mg/100ml, 7 đến 17 mg/100ml, 7 đến 16 mg/100ml, 7 đến 15 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến 65 mg/100ml, 10 đến 60 mg/100ml, 10 đến 55 mg/100ml, 10 đến 50 mg/100ml, 10 đến 45 mg/100ml, 10 đến 40 mg/100ml, 10 đến 35 mg/100ml, 10 đến 30 mg/100ml, 10 đến 25 mg/100ml, 10 đến 20 mg/100ml, 10 đến 19 mg/100ml, 10 đến 18 mg/100ml, 10 đến 17 mg/100ml, 10 đến 16 mg/100ml, 10 đến 15 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65 mg/100ml, 15 đến 60 mg/100ml, 15 đến 55 mg/100ml, 15 đến 50 mg/100ml, 15 đến 45 mg/100ml, 15 đến 40 mg/100ml, 15 đến 35 mg/100ml, 15 đến 30 mg/100ml, 15 đến 25 mg/100ml, 15 đến 20 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65 mg/100ml, 20 đến 60 mg/100ml, 20 đến 55 mg/100ml, 20 đến 50 mg/100ml, 20 đến 45 mg/100ml, 20 đến 40 mg/100ml, 20 đến 35 mg/100ml, 20 đến 30 mg/100ml, 20 đến 25 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến nhỏ hơn 70 mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65 mg/100ml, 25 đến 60 mg/100ml, 25 đến 55 mg/100ml, 25 đến 50 mg/100ml, 25 đến 45 mg/100ml, 25 đến 40 mg/100ml, 25 đến 35 mg/100ml, hoặc 25 đến 30 mg/100ml, phụ thuộc vào các phương án.

Ngoài ra, lượng kali mà được bổ sung vào đồ uống từ nước quả có thể nằm trong khoảng từ 0,1 đến 50 mg/100ml, 0,1 đến 45 mg/100ml, 0,1 đến 40 mg/100ml, 0,1 đến 35 mg/100ml, 0,1 đến 30 mg/100ml, 0,1 đến 25 mg/100ml, 0,1 đến 20 mg/100ml, 0,1 đến 19 mg/100ml, 0,1 đến 18 mg/100ml, 0,1 đến 17 mg/100ml, 0,1 đến 16 mg/100ml, 0,1 đến 15 mg/100ml, 0,1 đến 14 mg/100ml, 0,1 đến 13 mg/100ml, 0,1 đến 12 mg/100ml, 0,1 đến 11 mg/100ml, 0,1 đến 10 mg/100ml, 0,5 đến 50 mg/100ml, 0,5 đến 45 mg/100ml, 0,5 đến 40 mg/100ml, 0,5 đến 35 mg/100ml, 0,5 đến 30 mg/100ml, 0,5 đến 25 mg/100ml, 0,5 đến 20 mg/100ml, 0,5 đến 19 mg/100ml, 0,5 đến 18 mg/100ml, 0,5 đến 17 mg/100ml, 0,5 đến 16 mg/100ml, 0,5 đến 15 mg/100ml, 0,5 đến 14 mg/100ml, 0,5 đến 13 mg/100ml, 0,5 đến 12 mg/100ml, 0,5 đến 11 mg/100ml, 0,5 đến 10 mg/100ml, 1 đến 50 mg/100ml, 1 đến 45 mg/100ml, 1 đến 40 mg/100ml, 1 đến 35 mg/100ml, 1 đến 30 mg/100ml, 1 đến 25 mg/100ml, 1 đến 20 mg/100ml, 1 đến 19 mg/100ml, 1 đến 18 mg/100ml, 1 đến 17 mg/100ml, 1 đến 16 mg/100ml, 1 đến 15 mg/100ml, 1 đến 14 mg/100ml, 1 đến 13 mg/100ml, 1 đến 12 mg/100ml, 1 đến 11 mg/100ml, 1 đến 10 mg/100ml, 5 đến 50 mg/100ml, 5 đến 45 mg/100ml, 5 đến 40 mg/100ml, 5 đến 35 mg/100ml, 5 đến 30 mg/100ml, 5 đến 25 mg/100ml, 5 đến 20 mg/100ml, 5 đến 19 mg/100ml, 5 đến 18 mg/100ml, 5 đến 17 mg/100ml, 5 đến 16 mg/100ml, 5 đến 15 mg/100ml, 5 đến 14 mg/100ml, 5 đến 13 mg/100ml, 5 đến 12 mg/100ml, 5 đến 11 mg/100ml, 5 đến 10 mg/100ml, 7 đến 50 mg/100ml, 7 đến 45 mg/100ml, 7 đến 40 mg/100ml, 7 đến 35 mg/100ml, 7 đến 30 mg/100ml, 7 đến 25 mg/100ml, 7 đến 20 mg/100ml, 7 đến 19 mg/100ml, 7 đến 18 mg/100ml, 7 đến 17 mg/100ml, 7 đến 16 mg/100ml, 7 đến 15 mg/100ml, 10 đến 50 mg/100ml, 10 đến 45 mg/100ml, 10 đến 40 mg/100ml, 10 đến 35 mg/100ml, 10 đến 30 mg/100ml, 10 đến 25 mg/100ml, 10 đến 20 mg/100ml, 10 đến 19 mg/100ml, 10 đến 18 mg/100ml, 10 đến 17 mg/100ml, 10 đến 16 mg/100ml, 10 đến 15 mg/100ml, 15 đến 50 mg/100ml, 15 đến 45 mg/100ml, 15 đến 40 mg/100ml, 15 đến 35 mg/100ml, 15 đến 30 mg/100ml, 15 đến 25 mg/100ml, 15 đến 20 mg/100ml, 20 đến 50 mg/100ml, 20 đến 45 mg/100ml, 20 đến 40 mg/100ml, 20 đến 35 mg/100ml, 20 đến 30 mg/100ml, 20 đến 25 mg/100ml, 25 đến 50 mg/100ml, 25 đến 45 mg/100ml, 25 đến 40 mg/100ml, 25 đến 35 mg/100ml, hoặc 25 đến 30 mg/100ml.

Dạng của kali không bị giới hạn cụ thể miễn là nó được chứa trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế ở trạng thái tiêu hóa được. Ví dụ, dạng này có thể là ít nhất một

dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, L-kali glutamat, kali bromat, DL-kali hydro tartrat, L-kali hydro tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfat, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và hỗn hợp của chúng.

Ngoài ra, khi nước quả chứa canxi, kali được chứa trong nước quả cũng được bao gồm trong kali của đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Trong bản mô tả, hàm lượng của kali trong đồ uống có thể được đo bằng phép đo phổ hấp thụ nguyên tử. Bất ngờ là, khi lượng hợp chất chứa kali được chứa trong đồ uống đã biết, giá trị tính được từ lượng này có thể được sử dụng.

(Canxi)

Đồ uống từ nước quả theo sáng chế có thể chứa (d) canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml, mà có nghĩa là lượng các nguyên tử canxi nhỏ hơn 70 mg/100ml. Lượng canxi (hoặc hàm lượng canxi) có thể là lượng nằm trong khoảng từ 0,1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65mg/100ml, 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5 đến 65mg/100ml, 0,5 đến 60mg/100ml, 0,5 đến 55mg/100ml, 0,5 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 25mg/100ml, 0,5 đến 20mg/100ml, 0,5 đến 19mg/100ml, 0,5 đến 18mg/100ml, 0,5 đến 17mg/100ml, 0,5 đến 16mg/100ml, 0,5 đến 15mg/100ml, 0,5 đến 14mg/100ml, 0,5 đến 13mg/100ml, 0,5 đến 12mg/100ml, 0,5 đến 11mg/100ml, 0,5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến 65mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến

11mg/100ml, 1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến 65mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến 19mg/100ml, 5 đến 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến 65mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến 65mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, hoặc 25 đến 30mg/100ml, phụ thuộc vào các phương án.

Ngoài ra, lượng canxi mà được bổ sung vào đồ uống từ nước quả có thể nằm trong khoảng từ 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1

đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10mg/100ml, 0,5 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 25mg/100ml, 0,5 đến 20mg/100ml, 0,5 đến 19mg/100ml, 0,5 đến 18mg/100ml, 0,5 đến 17mg/100ml, 0,5 đến 16mg/100ml, 0,5 đến 15mg/100ml, 0,5 đến 14mg/100ml, 0,5 đến 13mg/100ml, 0,5 đến 12mg/100ml, 0,5 đến 11mg/100ml, 0,5 đến 10mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến 11mg/100ml, 1 đến 10mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến 19mg/100ml, 5 đến 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến 10mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, hoặc 25 đến 30mg/100ml.

Dạng của canxi không bị giới hạn cụ thể miễn là nó được chứa trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế ở trạng thái tiêu hóa được. Ví dụ, dạng này có thể là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm L-canxi ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylenđiamintetraacetat, canxi clorua, canxi carboxymetyl xenluloza, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, L-canxi glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearoyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi

propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và hỗn hợp của chúng.

Ngoài ra, khi nước quả chứa canxi, canxi được chứa trong nước quả cũng được bao gồm trong canxi của đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Bất ngờ là, ví dụ, khi chất phụ gia chứa hai hoặc nhiều nguyên tử được chọn từ natri, kali, và canxi, như canxi dinatri etylendiamintetraacetat, được bổ sung, lượng của chúng được điều chỉnh sao cho các lượng của natri, kali, và canxi nằm trong các khoảng nêu trên.

Trong bản mô tả, hàm lượng của canxi trong đồ uống có thể được xác định bằng cách đo phổ phát xạ ICP. Bất ngờ là, khi lượng hợp chất chứa canxi được chứa trong đồ uống đã biết, giá trị tính được từ lượng này có thể được sử dụng.

Đồ uống từ nước quả theo sáng chế có vị ngọt được làm tăng cường như đã được đề cập. Việc vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế có được làm tăng cường hay không có thể được đánh giá bởi các chuyên viên được huấn luyện đánh giá cảm quan. Hơn nữa, đối với cường độ vị ngọt X3 của đồ uống từ nước quả theo sáng chế, các đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn để dùng làm các tiêu chuẩn cho vị ngọt được tạo ra với các nồng độ sucroza được gán là cường độ vị ngọt bằng 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, và 15 và các chuyên viên sẽ so sánh vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế với các vị ngọt của các đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn này, theo đó đo được vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế. Lưu ý rằng các đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn có cường độ vị ngọt bằng 1, 2, ... 15 được tạo ra bằng cách bổ sung sucroza theo cách sao cho hàm lượng sucroza là 1 g/100 g, 2 g/100 g, ... 15 g/100 g, vào đồ uống từ nước quả mà sucroza không được bổ sung vào.

Hơn thế nữa, trong số các đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn có vị ngọt thấp hơn vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế trong phép đo ở trên, đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn có vị ngọt gần nhất với vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế được chọn và điều chỉnh theo cách sao cho có cùng vị ngọt với vị ngọt của đồ uống từ nước quả theo sáng chế bằng cách bổ sung sucroza vào đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn đã chọn, trong khi đó cường độ vị ngọt X3 của đồ uống từ nước quả theo sáng chế cũng có thể được đo từ hàm lượng sucroza trong đồ uống từ nước quả tiêu chuẩn đã điều chỉnh.

Các ví dụ khác về phương pháp dùng để đo vị ngọt của đồ uống từ cà phê theo sáng chế gồm có phương pháp đánh giá cường độ vị ngọt sử dụng thang đo tương tự

hiển thị (Visual Analogue Scale, VSA) (phương pháp VAS). Đối với phương pháp VAS, có thể tham khảo các bài báo trong tạp chí: The journal of Japanese Society of Stomatognathic Function (2014) 20 pp. 115-129 ("Construction of a Screening Test for Gustatory Function in Four Basic Tastes" của Toyota và các đồng tác giả) và bài báo tương tự. Cụ thể, trong phép đo cường độ vị ngọt theo phương pháp VAS, ví dụ, người đánh giá sẽ định nghĩa các cường độ vị ngọt là "hoàn toàn không ngọt" ở giới hạn dưới và "không thứ gì ngọt hơn thứ này" ở giới hạn trên, và sử dụng một mẫu giấy trên đó đường thẳng đứng biểu thị các cường độ vị ngọt trên đường thẳng, đánh giá cường độ vị ngọt được cảm nhận tại thời điểm đó bằng cách thể hiện vị trí trên đường thẳng nêu trên.

X3 có thể nằm trong khoảng từ 4,0 đến 20, 4,0 đến 15, 4,0 đến 12,5, 4,0 đến 10, 4,5 đến 20, 4,5 đến 15, 4,5 đến 12,5; 4,5 đến 10, 5,0 đến 20, 5,0 đến 15, 5,0 đến 12,5; 5,0 đến 10, 5,5 đến 20, 5,5 đến 15, 5,5 đến 12,5; 5,5 đến 10, 6,0 đến 20, 6,0 đến 15, 6,0 đến 12,5; 6,0 đến 10, 6,5 đến 20, 6,5 đến 15, 6,5 đến 12,5; 6,5 đến 10, 7,0 đến 20, 7,0 đến 15, 7,0 đến 12,5; 7,0 đến 10, 7,5 đến 20, 7,5 đến 15, 7,5 đến 12,5; 7,5 đến 10, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 20, 8,0 đến 15, 8,0 đến 12,5; 8,0 đến 10, 8,5 đến 20, 8,5 đến 15, 8,5 đến 12,5; 8,5 đến 10, 9,0 đến 20, 9,0 đến 15, 9,0 đến 12,5; 9,0 đến 10, 9,5 đến 20, 9,5 đến 15, 9,5 đến 12,5; 9,5 đến 10, 10,0 đến 20, 10,0 đến 15, 10,0 đến 12,5; 10,5 đến 20, 10,5 đến 15, hoặc 10,5 đến 12,5. Theo cách khác, X3 có thể nằm trong khoảng từ 4,0 đến 18, 4,0 đến 16, 4,0 đến 15,5; 4,0 đến 14, 4,5 đến 18, 4,5 đến 16, 4,5 đến 15,5; 4,5 đến 14, 5,0 đến 18, 5,0 đến 16, 5,0 đến 15,5; 5,0 đến 14, 5,5 đến 18, 5,5 đến 16, 5,5 đến 15,5; 5,5 đến 14, 6,0 đến 18, 6,0 đến 16, 6,0 đến 15,5; 6,0 đến 14, 6,5 đến 18, 6,5 đến 16, 6,5 đến 15,5; 6,5 đến 14, 7,0 đến 18, 7,0 đến 16, 7,0 đến 15,5; 7,0 đến 14, 7,5 đến 18, 7,5 đến 16, 7,5 đến 15,5; 7,5 đến 14, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 18, 8,0 đến 16, 8,0 đến 15,5; 8,0 đến 14, 8,5 đến 18, 8,5 đến 16, 8,5 đến 15,5; 8,5 đến 14, 9,0 đến 18, 9,0 đến 16, 9,0 đến 15,5; 9,0 đến 14, 9,5 đến 18, 9,5 đến 16, 9,5 đến 15,5; 9,5 đến 14, 10,0 đến 18, 10,0 đến 16, 10,0 đến 15,5; 10,5 đến 18, 10,5 đến 16, hoặc 10,5 đến 15,5.

Theo phương án nhất định, đồ uống từ nước quả theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;

(c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 5,5 đến 12,5 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d).

Theo phương án khác, đồ uống từ nước quả theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 3 đến 5;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 1 đến 5;

(c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 60 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 5,5 đến 12,5 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d). Tốt hơn, nếu trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế, năng lượng còn nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml và $X1 + X2$ lớn hơn hoặc bằng 6.

Trong sáng chế, mỗi mục trong số cường độ vị ngọt X1 của đường tự nhiên, cường độ vị ngọt X2 của chất tạo ngọt cường độ cao, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng đồ uống từ nước quả, và năng lượng của đồ uống từ nước quả có thể có giá trị bất kỳ miễn là $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn, và ví dụ, trị số bất kỳ của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, và năng lượng được thể hiện dưới đây cũng có thể được kết hợp.

"Cường độ vị ngọt X1": 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến

4,5; 1,0 đến 5,0; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; hoặc 3,0 đến 5,0.

"Cường độ vị ngọt X2": 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; hoặc 3,0 đến 5,0.

"Lượng natri": 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 34mg/100ml, 10 đến 33mg/100ml, 10 đến 32mg/100ml, 10 đến 31mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, hoặc 25 đến 40mg/100ml.

"Lượng kali": 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 39mg/100ml, 0,1 đến 38mg/100ml, 0,1 đến 37mg/100ml, 0,1 đến 36mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 34mg/100ml, 0,1 đến 33mg/100ml, 0,1 đến 32mg/100ml, 0,1 đến 31mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 60mg/100ml, 0,5 đến 55mg/100ml, 0,5 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 34mg/100ml, 10 đến 33mg/100ml, 10 đến 32mg/100ml, 10 đến 31mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, hoặc 25 đến 40mg/100ml.

"Lượng canxi": 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 39mg/100ml, 0,1 đến 38mg/100ml, 0,1 đến 37mg/100ml, 0,1 đến 36mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 34mg/100ml, 0,1 đến 33mg/100ml, 0,1 đến 32mg/100ml, 0,1 đến 31mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 60mg/100ml, 0,5 đến 55mg/100ml, 0,5 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 34mg/100ml, 10 đến 33mg/100ml, 10 đến 32mg/100ml, 10 đến 31mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, hoặc 25 đến 40mg/100ml.

"Cường độ vị ngọt X3": 4,0 đến 20, 4,0 đến 15, 4,0 đến 12,5, 4,0 đến 10, 4,5 đến 20, 4,5 đến 15, 4,5 đến 12,5; 4,5 đến 10, 5,0 đến 20, 5,0 đến 15, 5,0 đến 12,5, 5,0 đến 10, 5,5 đến 20, 5,5 đến 15, 5,5 đến 12,5; 5,5 đến 10, 6,0 đến 20, 6,0 đến 15, 6,0 đến 12,5, 6,0 đến 10, 6,5 đến 20, 6,5 đến 15, 6,5 đến 12,5; 6,5 đến 10, 7,0 đến 20, 7,0 đến 15, 7,0 đến 12,5; 7,0 đến 10, 7,5 đến 20, 7,5 đến 15, 7,5 đến 12,5; 7,5 đến 10, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 20, 8,0 đến 15, 8,0 đến 12,5; 8,0 đến 10, 8,5 đến 20, 8,5 đến 15, 8,5 đến 12,5; 8,5 đến 10, 9,0 đến 20, 9,0 đến 15, 9,0 đến 12,5; 9,0 đến 10, 9,5 đến 20, 9,5 đến 15, 9,5 đến 12,5; 9,5 đến 10, 10,0 đến 20, 10,0 đến 15, 10,0 đến 12,5; 10,5 đến 20, 10,5 đến 15, hoặc 10,5 đến 12,5.

Năng lượng: 0 đến 50Kcal/100ml, 0 đến 45Kcal/100ml, 0 đến 40Kcal/100ml, 0 đến 35Kcal/100ml, 0 đến 30Kcal/100ml, 0 đến 25Kcal/100ml, 0 đến 20Kcal/100ml, 0 đến 15Kcal/100ml, 0 đến 10Kcal/100ml, 0 đến 5Kcal/100ml, 5 đến 50Kcal/100ml, 5 đến 45Kcal/100ml, 5 đến 40Kcal/100ml, 5 đến 35Kcal/100ml, 5 đến 30Kcal/100ml, 5 đến 25Kcal/100ml, 5 đến 20Kcal/100ml, 5 đến 15Kcal/100ml, 5 đến 10Kcal/100ml, 10 đến 50Kcal/100ml, 10 đến 45Kcal/100ml, 10 đến 40Kcal/100ml, 10 đến 35Kcal/100ml, 10 đến 30Kcal/100ml, 10 đến 25Kcal/100ml, 10 đến 20Kcal/100ml, 10 đến 15Kcal/100ml, 15 đến 50Kcal/100ml, 15 đến 45Kcal/100ml, 15 đến 40Kcal/100ml, 15 đến 35Kcal/100ml, 15 đến 30Kcal/100ml, 15 đến 25Kcal/100ml, 15 đến 20Kcal/100ml, 20 đến 50Kcal/100ml, 20 đến 45Kcal/100ml, 20 đến 40Kcal/100ml, 20 đến 35Kcal/100ml, 20 đến 30Kcal/100ml, 20 đến 25Kcal/100ml, 25 đến 50Kcal/100ml, 25 đến 45Kcal/100ml, 25 đến 40Kcal/100ml, 25 đến 35Kcal/100ml, hoặc 25 đến 30Kcal/100ml.

Ngoài ra, trong sáng chế, cường độ vị ngọt X1 của đường tự nhiên, cường độ vị ngọt X2 của chất tạo ngọt cường độ cao, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng đồ uống từ nước quả, và năng lượng của đồ uống từ nước quả không bị giới hạn ở các tổ hợp của các trị số được lấy ví dụ ở trên, và trị số bất kỳ của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, và năng lượng được mô tả ở đây cũng có thể được kết hợp trong một phạm vi mà thỏa mãn $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$.

Chất axit hóa (axit phosphoric, hoặc axit tương tự), chất tạo hương vị (este, hoặc hợp chất tương tự), vitamin, chất tạo màu, chất chống oxy hóa (natri erythorbat, hoặc hợp chất tương tự), và chất nhũ hóa (este của axit béo và sucroza, este của axit béo và

sorbitan, este của axit béo và polyglyxerin, hoặc este tương tự), chất bảo quản, gia vị, chất chiết, chất điều chỉnh độ pH, chất làm ổn định chất lượng, hoặc chất tương tự có thể còn được phối trộn thích hợp vào trong đồ uống từ nước quả theo sáng chế miễn là các hiệu quả theo sáng chế không bị giảm.

Theo một phương án cụ thể, sáng chế đề xuất đồ uống từ nước quả dưới đây (sau đây, được đề cập là "đồ uống từ nước quả A theo sáng chế").

Đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, và tổ hợp của chúng với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong đồ uống từ nước quả A theo sáng chế, các khoảng được ưu tiên của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, nồng độ chất tạo ngọt cường độ cao P2, và năng lượng là, ví dụ, như sau. Các trị số này có thể được kết hợp tùy ý trong khoảng mà thỏa mãn $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$.

"Cường độ vị ngọt X1": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,25; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 8,75; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,25; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 9,75; 0,05 đến 10,0; 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,1 đến 6,0; 0,1 đến 6,5; 0,1 đến 7,0; 0,1 đến 7,5; 0,1 đến 8,0; 0,1 đến 8,25; 0,1 đến 8,5; 0,1 đến 8,75; 0,1 đến 9,0; 0,1 đến 9,25; 0,1 đến 9,5; 0,1 đến 9,75; 0,1 đến 10,0; 0,5 đến 0,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,25; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 8,75; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,25; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 9,75; 0,5 đến 10,0.

9,5; 0,5 đến 9,75; 0,5 đến 10,0; 1,0 đến 0,5; 1,0 đến 1,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,25; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 8,75; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,25; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 9,75; 1,0 đến 10,0; 1,5 đến 0,5; 1,5 đến 1,0; 1,5 đến 1,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,25; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 8,75; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,25; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 9,75; 1,5 đến 10,0; 2,0 đến 0,5; 2,0 đến 1,0; 2,0 đến 1,5; 2,0 đến 2,0; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,25; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 8,75; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,25; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 9,75; 2,0 đến 10,0; 2,5 đến 0,5; 2,5 đến 1,0; 2,5 đến 1,5; 2,5 đến 2,0; 2,5 đến 2,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,25; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 8,75; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,25; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 9,75, hoặc 2,5 đến 10,0. Tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9, 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Cường độ vị ngọt X2": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0

đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; 3,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 6,0; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 3,0 đến 6,0; 3,0 đến 6,5; 3,0 đến 7,0; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 8,0; 3,0 đến 8,5; 3,0 đến 9,0; 3,0 đến 9,5; 3,5 đến 7,0; 3,5 đến 7,5; 3,5 đến 8,0; 4,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 4,0 đến 7,5; 4,0 đến 8,0; 4,0 đến 8,5; 4,0 đến 9,0; 4,0 đến 9,5; 3,5 đến 8,5; 3,5 đến 10,0; 3,5 đến 10,5; 3,5 đến 11,0; 3,5 đến 11,5; 4,0 đến 11,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 10,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 10,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 10,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 10,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 10,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 10,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 3,0 đến 10,0; 3,0 đến 10,5; 3,0 đến 11,0; 3,0 đến 11,5; 3,5 đến 4,0; 3,5 đến 4,5; 3,5 đến 5,0; 3,5 đến 5,5; 3,5 đến 6,0; 3,5 đến 6,5; 4,0 đến 4,5; 4,0 đến 5,0; 4,0 đến 5,5; 4,0 đến 6,0; 4,0 đến 6,5; 4,0 đến 7,0; 4,0 đến 10,0; 4,0 đến 10,5; hoặc 4,0 đến 11,0. Tốt hơn nữa là, 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Lượng natri": 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến

37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng kali": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng canxi": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến

38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Cường độ vị ngọt X3": 4,0 đến 20, 4,0 đến 15, 4,0 đến 12,5, 4,0 đến 10, 4,5 đến 20, 4,5 đến 15, 4,5 đến 12,5; 4,5 đến 10, 5,0 đến 20, 5,0 đến 15, 5,0 đến 12,5, 5,0 đến 10, 5,5 đến 20, 5,5 đến 15, 5,5 đến 12,5; 5,5 đến 10, 6,0 đến 20, 6,0 đến 15, 6,0 đến 12,5, 6,0 đến 10, 6,5 đến 20, 6,5 đến 15, 6,5 đến 12,5; 6,5 đến 10, 7,0 đến 20, 7,0 đến 15, 7,0 đến 12,5; 7,0 đến 10, 7,5 đến 20, 7,5 đến 15, 7,5 đến 12,5; 7,5 đến 10, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 20, 8,0 đến 15, 8,0 đến 12,5; 8,0 đến 10, 8,5 đến 20, 8,5 đến 15, 8,5 đến 12,5; 8,5 đến 10, 9,0 đến 20, 9,0 đến 15, 9,0 đến 12,5; 9,0 đến 10, 9,5 đến 20, 9,5 đến 15, 9,5 đến 12,5; 9,5 đến 10, 10,0 đến 20, 10,0 đến 15, 10,0 đến 12,5; 10,5 đến 20, 10,5 đến 15, hoặc 10,5 đến 12,5.

"Lượng chất tạo ngọt cường độ cao P2 (ppm)": 20 đến 550, 25 đến 550, 30 đến 550, 35 đến 550, 40 đến 550, 45 đến 550, 50 đến 550, 55 đến 550, 20 đến 540, 25 đến 540, 30 đến 540, 35 đến 540, 40 đến 540, 45 đến 540, 50 đến 540, 55 đến 540, 20 đến 530, 25 đến 530, 30 đến 530, 35 đến 530, 40 đến 530, 45 đến 530, 50 đến 530, 55 đến 530, 20 đến 520, 25 đến 520, 30 đến 520, 35 đến 520, 40 đến 520, 45 đến 520, 50 đến 520, 55 đến 520, 20 đến 510, 25 đến 510, 30 đến 510, 35 đến 510, 40 đến 510, 45 đến 510, 50 đến 510, 55 đến 510, 20 đến 505, 25 đến 505, 30 đến 505, 35 đến 505, 40 đến 505, 45 đến 505, 50 đến 505, 55 đến 505, 20 đến 500, 25 đến 500, 30 đến 500, 35 đến 500, 40 đến 500, 45 đến 500, 50 đến 500, 55 đến 500, 20 đến 495, 25 đến 495, 30 đến

495, 35 đến 495, 40 đến 495, 45 đến 495, 50 đến 495, 55 đến 495, 20 đến 490, 25 đến 490, 30 đến 490, 35 đến 490, 40 đến 490, 45 đến 490, 50 đến 490, hoặc 55 đến 490.

Năng lượng: 0 đến 25Kcal/100ml, 0 đến 20Kcal/100ml, 0 đến 15Kcal/100ml, 0 đến 10Kcal/100ml, 0 đến 5Kcal/100ml, 5 đến 25Kcal/100ml, 5 đến 20Kcal/100ml, 5 đến 15Kcal/100ml, 5 đến 10Kcal/100ml, 10 đến 25Kcal/100ml, 10 đến 20Kcal/100ml, 10 đến 15Kcal/100ml, 15 đến 25Kcal/100ml, 15 đến 20Kcal/100ml, 20 đến 25Kcal/100ml, 0 đến 24Kcal/100ml, 0 đến 8Kcal/100ml, 0 đến 4Kcal/100ml, 4 đến 24Kcal/100ml, 4 đến 8Kcal/100ml, hoặc 8 đến 24Kcal/100ml.

Đường tự nhiên (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza) và các dạng của natri, kali, và canxi trong đồ uống từ nước quả A theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả trong phần nước quả theo sáng chế.

Theo một khía cạnh cụ thể khác, sáng chế đề xuất đồ uống từ nước quả dưới đây (sau đây, được đề cập là "đồ uống từ nước quả B theo sáng chế").

Đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất chiết quả la hán với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong đồ uống từ nước quả B theo sáng chế, các khoảng được ưu tiên của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, hàm lượng chất chiết quả la hán P2, và năng lượng là, ví dụ, như sau. Các trị số này có thể được kết hợp tùy ý trong khoảng mà thỏa mãn $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$.

"Cường độ vị ngọt X1": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,25; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 8,75; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,25; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến

9,75; 0,05 đến 10,0; 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1
 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,1
 đến 6,0; 0,1 đến 6,5; 0,1 đến 7,0; 0,1 đến 7,5; 0,1 đến 8,0; 0,1 đến 8,25; 0,1 đến 8,5; 0,1
 đến 8,75; 0,1 đến 9,0; 0,1 đến 9,25; 0,1 đến 9,5; 0,1 đến 9,75; 0,1 đến 10,0; 0,5 đến 0,5;
 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0;
 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5;
 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,25; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 8,75; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,25; 0,5 đến
 9,5; 0,5 đến 9,75; 0,5 đến 10,0; 1,0 đến 0,5; 1,0 đến 1,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0
 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,0
 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,25; 1,0 đến 8,5; 1,0
 đến 8,75; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,25; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 9,75; 1,0 đến 10,0; 1,5 đến 0,5;
 1,5 đến 1,0; 1,5 đến 1,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0;
 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5;
 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,25; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 8,75; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,25; 1,5 đến
 9,5; 1,5 đến 9,75; 1,5 đến 10,0; 2,0 đến 0,5; 2,0 đến 1,0; 2,0 đến 1,5; 2,0 đến 2,0; 2,0
 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,0
 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,25; 2,0 đến 8,5; 2,0
 đến 8,75; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,25; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 9,75; 2,0 đến 10,0; 2,5 đến 0,5;
 2,5 đến 1,0; 2,5 đến 1,5; 2,5 đến 2,0; 2,5 đến 2,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0;
 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5;
 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,25; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 8,75; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,25; 2,5 đến
 9,5; 2,5 đến 9,75; 2,5 đến 10,0; 0 đến 10,5; 0 đến 11,0; 0 đến 11,5; 0 đến 12,0; 0 đến
 12,5; 0 đến 13,0; 0 đến 13,5; 0 đến 14,0; 0 đến 14,5; 0 đến 15,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến
 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 12,5; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 13,5; 0,05
 đến 14,0; 0,05 đến 14,5; 0,05 đến 15,0; 0,1 đến 10,5; 0,1 đến 11,0; 0,1 đến 11,5; 0,1 đến
 12,0; 0,1 đến 12,5; 0,1 đến 13,0; 0,1 đến 13,5; 0,1 đến 14,0; 0,1 đến 14,5; 0,1 đến 15,0;
 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 12,5; 0,5 đến 13,0; 0,5
 đến 13,5; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 14,5; 0,5 đến 15,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến
 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 12,5; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 13,5; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 14,5;
 1,0 đến 15,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 12,5; 1,5
 đến 13,0; 1,5 đến 13,5; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 14,5; 1,5 đến 15,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến
 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 12,5; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 13,5; 2,0 đến 14,0;

2,0 đến 14,5; 2,0 đến 15,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 12,5; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 13,5; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 14,5; hoặc 2,5 đến 15,0. Tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Cường độ vị ngọt X2": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; 3,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 6,0; 3,0 đến 6,5; 3,0 đến 7,0; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 8,0; 3,0 đến 8,5; 3,0 đến 9,0; 3,0 đến 9,5; 3,5 đến 7,0; 3,5 đến 7,5; 3,5 đến 8,0; 4,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 4,0 đến 7,5; 4,0 đến 8,0; 4,0 đến 8,5; 4,0 đến 9,0; 4,0 đến 9,5; 3,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 3,5 đến 10,0; 3,5 đến 10,5; 3,5 đến 11,0; 3,5 đến 11,5; 4,0 đến 11,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 10,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 14,0; 0,05 đến 15,0; 0,05 đến 16,0; 0,05 đến 17,0; 0,05 đến 18,0; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 10,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 13,0; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 15,0; 0,5 đến 16,0; 0,5 đến 17,0; 0,5 đến 18,0; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến

7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 10,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 15,0; 1,0 đến 16,0; 1,0 đến 17,0; 1,0 đến 18,0; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 10,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 13,0; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 15,0; 1,5 đến 16,0; 1,5 đến 17,0; 1,5 đến 18,0; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 10,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 14,0; 2,0 đến 15,0; 2,0 đến 16,0; 2,0 đến 17,0; 2,0 đến 18,0; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 10,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 15,0; 2,5 đến 16,0; 2,5 đến 17,0; 2,5 đến 18,0; 3,0 đến 10,0; 3,0 đến 10,5; 3,0 đến 11,0; 3,0 đến 11,5; 3,0 đến 12,0; 3,0 đến 13,0; 3,0 đến 14,0; 3,0 đến 15,0; 3,0 đến 16,0; 3,0 đến 17,0; 3,0 đến 18,0; 3,5 đến 4,0; 3,5 đến 4,5; 3,5 đến 5,0; 3,5 đến 5,5; 3,5 đến 6,0; 3,5 đến 6,5; 3,5 đến 12,0; 3,5 đến 13,0; 3,5 đến 14,0; 3,5 đến 15,0; 3,5 đến 16,0; 3,5 đến 17,0; 3,5 đến 18,0; 4,0 đến 4,5; 4,0 đến 5,0; 4,0 đến 5,5; 4,0 đến 6,0; 4,0 đến 6,5; 4,0 đến 7,0; 4,0 đến 10,0; 4,0 đến 10,5; 4,0 đến 11,0; 4,0 đến 12,0; 4,0 đến 13,0; 4,0 đến 14,0; 4,0 đến 15,0; 4,0 đến 16,0; 4,0 đến 17,0; hoặc 4,0 đến 18,0. Tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Lượng natri": 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến

38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng kali": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng canxi": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến

34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Cường độ vị ngọt X3": 4,0 đến 20, 4,0 đến 15, 4,0 đến 12,5, 4,0 đến 10, 4,5 đến 20, 4,5 đến 15, 4,5 đến 12,5; 4,5 đến 10, 5,0 đến 20, 5,0 đến 15, 5,0 đến 12,5, 5,0 đến 10, 5,5 đến 20, 5,5 đến 15, 5,5 đến 12,5; 5,5 đến 10, 6,0 đến 20, 6,0 đến 15, 6,0 đến 12,5, 6,0 đến 10, 6,5 đến 20, 6,5 đến 15, 6,5 đến 12,5; 6,5 đến 10, 7,0 đến 20, 7,0 đến 15, 7,0 đến 12,5; 7,0 đến 10, 7,5 đến 20, 7,5 đến 15, 7,5 đến 12,5; 7,5 đến 10, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 20, 8,0 đến 15, 8,0 đến 12,5; 8,0 đến 10, 8,5 đến 20, 8,5 đến 15, 8,5 đến 12,5; 8,5 đến 10, 9,0 đến 20, 9,0 đến 15, 9,0 đến 12,5; 9,0 đến 10, 9,5 đến 20, 9,5 đến 15, 9,5 đến 12,5; 9,5 đến 10, 10,0 đến 20, 10,0 đến 15, 10,0 đến 12,5; 10,5 đến 20, 10,5 đến 15, 10,5 đến 12,5; 4,0 đến 18, 4,0 đến 16, 4,0 đến 15,5; 4,0 đến 14, 4,5 đến 18, 4,5 đến 16, 4,5 đến 15,5; 4,5 đến 14, 5,0 đến 18, 5,0 đến 16, 5,0 đến 15,5; 5,0 đến 14, 5,5 đến 18, 5,5 đến 16, 5,5 đến 15,5; 5,5 đến 14, 6,0 đến 18, 6,0 đến 16, 6,0 đến 15,5; 6,0 đến 14, 6,5 đến 18, 6,5 đến 16, 6,5 đến 15,5; 6,5 đến 14, 7,0 đến 18, 7,0 đến 16, 7,0 đến 15,5; 7,0 đến 14, 7,5 đến 18, 7,5 đến 16, 7,5 đến 15,5; 7,5 đến 14, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 18, 8,0 đến 16, 8,0 đến 15,5; 8,0 đến 14, 8,5 đến 18, 8,5 đến 16, 8,5 đến 15,5; 8,5 đến 14, 9,0 đến 18, 9,0 đến 16, 9,0 đến 15,5; 9,0 đến 14, 9,5 đến 18, 9,5 đến 16, 9,5 đến 15,5; 9,5 đến 14, 10,0 đến 18, 10,0 đến 16, 10,0 đến 15,5; 10,5 đến 18, 10,5 đến 16, hoặc 10,5 đến 15,5.

"Lượng chất chiết quả la hán P2 (ppm)": 20 đến 550, 25 đến 550, 30 đến 550, 35 đến 550, 40 đến 550, 45 đến 550, 50 đến 550, 55 đến 550, 20 đến 540, 25 đến 540, 30 đến 540, 35 đến 540, 40 đến 540, 45 đến 540, 50 đến 540, 55 đến 540, 20 đến 530, 25 đến 530, 30 đến 530, 35 đến 530, 40 đến 530, 45 đến 530, 50 đến 530, 55 đến 530, 20 đến 520, 25 đến 520, 30 đến 520, 35 đến 520, 40 đến 520, 45 đến 520, 50 đến 520, 55 đến 520, 20 đến 510, 25 đến 510, 30 đến 510, 35 đến 510, 40 đến 510, 45 đến 510, 50 đến 510, 55 đến 510, 20 đến 505, 25 đến 505, 30 đến 505, 35 đến 505, 40 đến 505, 45 đến 505, 50 đến 505, 55 đến 505, 20 đến 500, 25 đến 500, 30 đến 500, 35 đến 500, 40 đến 500, 45 đến 500, 50 đến 500, 55 đến 500, 20 đến 495, 25 đến 495, 30 đến 495, 35 đến 495, 40 đến 495, 45 đến 495, 50 đến 495, 55 đến 495, 20 đến 490, 25 đến 490, 30 đến 490, 35 đến 490, 40 đến 490, 45 đến 490, 50 đến 490, 55 đến 490, 1 đến 1500, 1 đến 1200, 5 đến 1200, 1 đến 1000, 5 đến 1000, 10 đến 1000, 1 đến 900, 5 đến 900, 10 đến 900, 15 đến 900, 20 đến 900, 25 đến 900, 30 đến 900, 35 đến 900, 40 đến 900, 45 đến 900, 50 đến 900, 55 đến 900, 1 đến 800, 5 đến 800, 10 đến 800, 15 đến 800, 20 đến 800, 25 đến 800, 30 đến 800, 35 đến 800, 40 đến 800, 45 đến 800, 50 đến 800, 55 đến 800, 1 đến 700, 5 đến 700, 10 đến 700, 15 đến 700, 20 đến 700, 25 đến 700, 30 đến 700, 35 đến 700, 40 đến 700, 45 đến 700, 50 đến 700, 55 đến 700, 1 đến 600, 5 đến 600, 10 đến 600, 15 đến 600, 20 đến 600, 25 đến 600, 30 đến 600, 35 đến 600, 40 đến 600, 45 đến 600, 50 đến 600, 55 đến 600, 1 đến 550, 1 đến 540, 1 đến 530, 1 đến 520, 1 đến 510, 1 đến 505, 1 đến 500, 1 đến 495, 1 đến 490, 5 đến 550, 5 đến 540, 5 đến 530, 5 đến 520, 5 đến 510, 5 đến 505, 5 đến 500, 5 đến 495, 5 đến 490, 10 đến 550, 10 đến 540, 10 đến 530, 10 đến 520, 10 đến 510, 10 đến 505, 10 đến 500, 10 đến 495, 10 đến 490, 15 đến 550, 15 đến 550, 15 đến 530, 15 đến 520, 15 đến 510, 15 đến 505, 15 đến 500, 15 đến 495, hoặc 15 đến 490.

Năng lượng: 0 đến 50Kcal/100ml, 0 đến 45Kcal/100ml, 0 đến 40Kcal/100ml, 0 đến 35Kcal/100ml, 0 đến 30Kcal/100ml, 0 đến 25Kcal/100ml, 0 đến 20Kcal/100ml, 0 đến 15Kcal/100ml, 0 đến 10Kcal/100ml, 0 đến 5Kcal/100ml, 5 đến 50Kcal/100ml, 5 đến 45Kcal/100ml, 5 đến 40Kcal/100ml, 5 đến 35Kcal/100ml, 5 đến 30Kcal/100ml, 5 đến 25Kcal/100ml, 5 đến 20Kcal/100ml, 5 đến 15Kcal/100ml, 5 đến 10Kcal/100ml, 10 đến 50Kcal/100ml, 10 đến 45Kcal/100ml, 10 đến 40Kcal/100ml, 10 đến 35Kcal/100ml, 10 đến 30Kcal/100ml, 10 đến 25Kcal/100ml, 10 đến 20Kcal/100ml, 10 đến 15Kcal/100ml, 15 đến 50Kcal/100ml, 15 đến 45Kcal/100ml, 15 đến 40Kcal/100ml, 15

đến 35Kcal/100ml, 15 đến 30Kcal/100ml, 15 đến 25Kcal/100ml, 15 đến 20Kcal/100ml, 20 đến 50Kcal/100ml, 20 đến 45Kcal/100ml, 20 đến 40Kcal/100ml, 20 đến 35Kcal/100ml, 20 đến 30Kcal/100ml, 20 đến 25Kcal/100ml, 25 đến 50Kcal/100ml, 25 đến 45Kcal/100ml, 25 đến 40Kcal/100ml, 25 đến 35Kcal/100ml, 25 đến 30Kcal/100ml, 0 đến 32Kcal/100ml, 0 đến 24Kcal/100ml, 0 đến 8Kcal/100ml, 0 đến 4Kcal/100ml, 4 đến 32Kcal/100ml, 4 đến 24Kcal/100ml, 4 đến 8Kcal/100ml, 8 đến 32Kcal/100ml, 8 đến 24Kcal/100ml, hoặc 24 đến 32Kcal/100ml.

Ngoài ra, đường tự nhiên (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza) và các dạng của natri, kali, và canxi trong đồ uống từ nước quả B theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả trong phần đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Theo một khía cạnh cụ thể khác, sáng chế đề xuất đồ uống từ nước quả dưới đây (sau đây, được đề cập là "đồ uống từ nước quả C theo sáng chế").

Đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) mogrosit V với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong đồ uống từ nước quả C theo sáng chế, các khoảng được ưu tiên của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, hàm lượng mogrosit V P2, và năng lượng là, ví dụ, như sau. Các trị số này có thể được kết hợp tùy ý trong khoảng mà thỏa mãn $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$.

"Cường độ vị ngọt X1": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,25; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 8,75; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,25; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 9,75; 0,05 đến 10,0; 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,1

đến 6,0; 0,1 đến 6,5; 0,1 đến 7,0; 0,1 đến 7,5; 0,1 đến 8,0; 0,1 đến 8,25; 0,1 đến 8,5; 0,1 đến 8,75; 0,1 đến 9,0; 0,1 đến 9,25; 0,1 đến 9,5; 0,1 đến 9,75; 0,1 đến 10,0; 0,5 đến 0,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,25; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 8,75; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,25; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 9,75; 0,5 đến 10,0; 1,0 đến 0,5; 1,0 đến 1,0; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,25; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 8,75; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,25; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 9,75; 1,0 đến 10,0; 1,5 đến 0,5; 1,5 đến 1,0; 1,5 đến 1,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,25; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 8,75; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,25; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 9,75; 1,5 đến 10,0; 2,0 đến 0,5; 2,0 đến 1,0; 2,0 đến 1,5; 2,0 đến 2,0; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,25; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 8,75; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,25; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 9,75; 2,0 đến 10,0; 2,5 đến 0,5; 2,5 đến 1,0; 2,5 đến 1,5; 2,5 đến 2,0; 2,5 đến 2,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,25; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 8,75; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,25; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 9,75; 2,5 đến 10,0; 0 đến 10,5; 0 đến 11,0; 0 đến 11,5; 0 đến 12,0; 0 đến 12,5; 0 đến 13,0; 0 đến 13,5; 0 đến 14,0; 0 đến 14,5; 0 đến 15,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 12,5; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 13,5; 0,05 đến 14,0; 0,05 đến 14,5; 0,05 đến 15,0; 0,1 đến 10,5; 0,1 đến 11,0; 0,1 đến 11,5; 0,1 đến 12,0; 0,1 đến 12,5; 0,1 đến 13,0; 0,1 đến 13,5; 0,1 đến 14,0; 0,1 đến 14,5; 0,1 đến 15,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 12,5; 0,5 đến 13,0; 0,5 đến 13,5; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 14,5; 0,5 đến 15,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 12,5; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 13,5; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 14,5; 1,0 đến 15,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 12,5; 1,5 đến 13,0; 1,5 đến 13,5; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 14,5; 1,5 đến 15,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 12,5; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 13,5; 2,0 đến 14,0; 2,0 đến 14,5; 2,0 đến 15,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 12,5; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 13,5; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 14,5; hoặc 2,5 đến 15,0. Tốt

hơn nữa là nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,1 đến 5,9; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Cường độ vị ngọt X2": 0,05 đến 0,5; 0,05 đến 1,0; 0,05 đến 1,5; 0,05 đến 2,0; 0,05 đến 2,5; 0,05 đến 3,0; 0,05 đến 3,5; 0,05 đến 4,0; 0,05 đến 4,5; 0,05 đến 5,0; 0,05 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; 3,0 đến 5,5; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,0 đến 6,0; 2,0 đến 6,5; 2,0 đến 7,0; 2,0 đến 7,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 2,5 đến 6,0; 2,5 đến 6,5; 2,5 đến 7,0; 2,5 đến 7,5; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 6,0; 3,0 đến 6,5; 3,0 đến 7,0; 3,0 đến 7,5; 3,0 đến 8,0; 3,0 đến 8,5; 3,0 đến 9,0; 3,0 đến 9,5; 3,5 đến 7,0; 3,5 đến 7,5; 3,5 đến 8,0; 4,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 4,0 đến 7,5; 4,0 đến 8,0; 4,0 đến 8,5; 4,0 đến 9,0; 4,0 đến 9,5; 3,5 đến 8,5; 3,5 đến 9,0; 3,5 đến 9,5; 3,5 đến 10,0; 3,5 đến 10,5; 3,5 đến 11,0; 3,5 đến 11,5; 4,0 đến 11,5; 0,05 đến 6,0; 0,05 đến 6,5; 0,05 đến 7,0; 0,05 đến 7,5; 0,05 đến 8,0; 0,05 đến 8,5; 0,05 đến 9,0; 0,05 đến 9,5; 0,05 đến 10,0; 0,05 đến 10,5; 0,05 đến 11,0; 0,05 đến 11,5; 0,05 đến 12,0; 0,05 đến 13,0; 0,05 đến 14,0; 0,05 đến 15,0; 0,05 đến 16,0; 0,05 đến 17,0; 0,05 đến 18,0; 0,5 đến 6,0; 0,5 đến 6,5; 0,5 đến 7,0; 0,5 đến 7,5; 0,5 đến 8,0; 0,5 đến 8,5; 0,5 đến 9,0; 0,5 đến 9,5; 0,5 đến 10,0; 0,5 đến 10,5; 0,5 đến 11,0; 0,5 đến 11,5; 0,5 đến 12,0; 0,5 đến 13,0; 0,5 đến 14,0; 0,5 đến 15,0; 0,5 đến 16,0; 0,5 đến 17,0; 0,5 đến 18,0; 1,0 đến 6,0; 1,0 đến 6,5; 1,0 đến 7,0; 1,0 đến 7,5; 1,0 đến 8,0; 1,0 đến 8,5; 1,0 đến 9,0; 1,0 đến 9,5; 1,0 đến 10,0; 1,0 đến 10,5; 1,0 đến 11,0; 1,0 đến 11,5; 1,0 đến 12,0; 1,0 đến 13,0; 1,0 đến 14,0; 1,0 đến 15,0; 1,0 đến

16,0; 1,0 đến 17,0; 1,0 đến 18,0; 1,5 đến 6,0; 1,5 đến 6,5; 1,5 đến 7,0; 1,5 đến 7,5; 1,5 đến 8,0; 1,5 đến 8,5; 1,5 đến 9,0; 1,5 đến 9,5; 1,5 đến 10,0; 1,5 đến 10,5; 1,5 đến 11,0; 1,5 đến 11,5; 1,5 đến 12,0; 1,5 đến 13,0; 1,5 đến 14,0; 1,5 đến 15,0; 1,5 đến 16,0; 1,5 đến 17,0; 1,5 đến 18,0; 2,0 đến 8,0; 2,0 đến 8,5; 2,0 đến 9,0; 2,0 đến 9,5; 2,0 đến 10,0; 2,0 đến 10,5; 2,0 đến 11,0; 2,0 đến 11,5; 2,0 đến 12,0; 2,0 đến 13,0; 2,0 đến 14,0; 2,0 đến 15,0; 2,0 đến 16,0; 2,0 đến 17,0; 2,0 đến 18,0; 2,5 đến 8,0; 2,5 đến 8,5; 2,5 đến 9,0; 2,5 đến 9,5; 2,5 đến 10,0; 2,5 đến 10,5; 2,5 đến 11,0; 2,5 đến 11,5; 2,5 đến 12,0; 2,5 đến 13,0; 2,5 đến 14,0; 2,5 đến 15,0; 2,5 đến 16,0; 2,5 đến 17,0; 2,5 đến 18,0; 3,0 đến 10,0; 3,0 đến 10,5; 3,0 đến 11,0; 3,0 đến 11,5; 3,0 đến 12,0; 3,0 đến 13,0; 3,0 đến 14,0; 3,0 đến 15,0; 3,0 đến 16,0; 3,0 đến 17,0; 3,0 đến 18,0; 3,5 đến 4,0; 3,5 đến 4,5; 3,5 đến 5,0; 3,5 đến 5,5; 3,5 đến 6,0; 3,5 đến 6,5; 3,5 đến 12,0; 3,5 đến 13,0; 3,5 đến 14,0; 3,5 đến 15,0; 3,5 đến 16,0; 3,5 đến 17,0; 3,5 đến 18,0; 4,0 đến 4,5; 4,0 đến 5,0; 4,0 đến 5,5; 4,0 đến 6,0; 4,0 đến 6,5; 4,0 đến 7,0; 4,0 đến 10,0; 4,0 đến 10,5; 4,0 đến 11,0; 4,0 đến 12,0; 4,0 đến 13,0; 4,0 đến 14,0; 4,0 đến 15,0; 4,0 đến 16,0; 4,0 đến 17,0; hoặc 4,0 đến 18,0. Tốt hơn nữa là nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5; 0,1 đến 1,0; 0,1 đến 1,5; 0,1 đến 2,0; 0,1 đến 2,5; 0,1 đến 3,0; 0,1 đến 3,5; 0,1 đến 4,0; 0,1 đến 4,5; 0,1 đến 5,0; 0,1 đến 5,5; 0,5 đến 1,0; 0,5 đến 1,5; 0,5 đến 2,0; 0,5 đến 2,5; 0,5 đến 3,0; 0,5 đến 3,5; 0,5 đến 4,0; 0,5 đến 4,5; 0,5 đến 5,0; 0,5 đến 5,5; 1,0 đến 1,5; 1,0 đến 2,0; 1,0 đến 2,5; 1,0 đến 3,0; 1,0 đến 3,5; 1,0 đến 4,0; 1,0 đến 4,5; 1,0 đến 5,0; 1,0 đến 5,5; 1,5 đến 2,0; 1,5 đến 2,5; 1,5 đến 3,0; 1,5 đến 3,5; 1,5 đến 4,0; 1,5 đến 4,5; 1,5 đến 5,0; 1,5 đến 5,5; 2,0 đến 2,5; 2,0 đến 3,0; 2,0 đến 3,5; 2,0 đến 4,0; 2,0 đến 4,5; 2,0 đến 5,0; 2,0 đến 5,5; 2,5 đến 3,0; 2,5 đến 3,5; 2,5 đến 4,0; 2,5 đến 4,5; 2,5 đến 5,0; 2,5 đến 5,5; 3,0 đến 3,5; 3,0 đến 4,0; 3,0 đến 4,5; 3,0 đến 5,0; hoặc 3,0 đến 5,5.

"Lượng natri": 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến

37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng kali": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến 38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Lượng canxi": 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 39mg/100ml, 0,5 đến 38mg/100ml, 0,5 đến 37mg/100ml, 0,5 đến 36mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 34mg/100ml, 0,5 đến 33mg/100ml, 0,5 đến 32mg/100ml, 0,5 đến 31mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 39mg/100ml, 1 đến 38mg/100ml, 1 đến 37mg/100ml, 1 đến 36mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 34mg/100ml, 1 đến 33mg/100ml, 1 đến 32mg/100ml, 1 đến 31mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 39mg/100ml, 5 đến

38mg/100ml, 5 đến 37mg/100ml, 5 đến 36mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 34mg/100ml, 5 đến 33mg/100ml, 5 đến 32mg/100ml, 5 đến 31mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 39mg/100ml, 7 đến 38mg/100ml, 7 đến 37mg/100ml, 7 đến 36mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 34mg/100ml, 7 đến 33mg/100ml, 7 đến 32mg/100ml, 7 đến 31mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 39mg/100ml, 10 đến 38mg/100ml, 10 đến 37mg/100ml, 10 đến 36mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 39mg/100ml, 15 đến 38mg/100ml, 15 đến 37mg/100ml, 15 đến 36mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 34mg/100ml, 15 đến 33mg/100ml, 15 đến 32mg/100ml, 15 đến 31mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 39mg/100ml, 20 đến 38mg/100ml, 20 đến 37mg/100ml, 20 đến 36mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 34mg/100ml, 20 đến 33mg/100ml, 20 đến 32mg/100ml, 20 đến 31mg/100ml, hoặc 20 đến 30mg/100ml.

"Cường độ vị ngọt X3": 4,0 đến 20, 4,0 đến 15, 4,0 đến 12,5, 4,0 đến 10, 4,5 đến 20, 4,5 đến 15, 4,5 đến 12,5; 4,5 đến 10, 5,0 đến 20, 5,0 đến 15, 5,0 đến 12,5, 5,0 đến 10, 5,5 đến 20, 5,5 đến 15, 5,5 đến 12,5; 5,5 đến 10, 6,0 đến 20, 6,0 đến 15, 6,0 đến 12,5, 6,0 đến 10, 6,5 đến 20, 6,5 đến 15, 6,5 đến 12,5; 6,5 đến 10, 7,0 đến 20, 7,0 đến 15, 7,0 đến 12,5; 7,0 đến 10, 7,5 đến 20, 7,5 đến 15, 7,5 đến 12,5; 7,5 đến 10, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 20, 8,0 đến 15, 8,0 đến 12,5; 8,0 đến 10, 8,5 đến 20, 8,5 đến 15, 8,5 đến 12,5; 8,5 đến 10, 9,0 đến 20, 9,0 đến 15, 9,0 đến 12,5; 9,0 đến 10, 9,5 đến 20, 9,5 đến 15, 9,5 đến 12,5; 9,5 đến 10, 10,0 đến 20, 10,0 đến 15, 10,0 đến 12,5; 10,5 đến 20, 10,5 đến 15, 10,5 đến 12,5; 4,0 đến 18, 4,0 đến 16, 4,0 đến 15,5; 4,0 đến 14, 4,5 đến 18, 4,5 đến 16, 4,5 đến 15,5; 4,5 đến 14, 5,0 đến 18, 5,0 đến 16, 5,0 đến 15,5; 5,0 đến 14, 5,5 đến 18, 5,5 đến 16, 5,5 đến 15,5; 5,5 đến 14, 6,0 đến 18, 6,0 đến 16, 6,0 đến 15,5; 6,0 đến 14, 6,5 đến 18, 6,5 đến 16, 6,5 đến 15,5; 6,5 đến 14, 7,0 đến 18, 7,0 đến 16, 7,0 đến 15,5; 7,0 đến 14, 7,5 đến 18, 7,5 đến 16, 7,5 đến 15,5; 7,5 đến 14, 7,5 đến 9, 7,5 đến 8, 8,0 đến 18, 8,0 đến 16, 8,0 đến 15,5; 8,0 đến 14, 8,5 đến 18, 8,5 đến 16, 8,5 đến 15,5; 8,5 đến 14, 9,0 đến 18, 9,0 đến 16, 9,0 đến 15,5; 9,0 đến 14, 9,5 đến 18, 9,5 đến 16, 9,5 đến 15,5; 9,5 đến 14, 10,0 đến 18, 10,0 đến 16, 10,0 đến 15,5; 10,5 đến 18, 10,5 đến 16, hoặc 10,5 đến 15,5.

"Lượng mogrosit V P2 (ppm)": 20 đến 550, 25 đến 550, 30 đến 550, 35 đến 550, 40 đến 550, 45 đến 550, 50 đến 550, 55 đến 550, 20 đến 540, 25 đến 540, 30 đến 540,

35 đến 540, 40 đến 540, 45 đến 540, 50 đến 540, 55 đến 540, 20 đến 530, 25 đến 530, 30 đến 530, 35 đến 530, 40 đến 530, 45 đến 530, 50 đến 530, 55 đến 530, 20 đến 520, 25 đến 520, 30 đến 520, 35 đến 520, 40 đến 520, 45 đến 520, 50 đến 520, 55 đến 520, 20 đến 510, 25 đến 510, 30 đến 510, 35 đến 510, 40 đến 510, 45 đến 510, 50 đến 510, 55 đến 510, 20 đến 505, 25 đến 505, 30 đến 505, 35 đến 505, 40 đến 505, 45 đến 505, 50 đến 505, 55 đến 505, 20 đến 500, 25 đến 500, 30 đến 500, 35 đến 500, 40 đến 500, 45 đến 500, 50 đến 500, 55 đến 500, 20 đến 495, 25 đến 495, 30 đến 495, 35 đến 495, 40 đến 495, 45 đến 495, 50 đến 495, 55 đến 495, 20 đến 490, 25 đến 490, 30 đến 490, 35 đến 490, 40 đến 490, 45 đến 490, 50 đến 490, 55 đến 490, 1 đến 700, 5 đến 700, 10 đến 700, 15 đến 700, 20 đến 700, 25 đến 700, 30 đến 700, 35 đến 700, 40 đến 700, 45 đến 700, 50 đến 700, 55 đến 700, 1 đến 600, 5 đến 600, 10 đến 600, 15 đến 600, 20 đến 600, 25 đến 600, 30 đến 600, 35 đến 600, 40 đến 600, 45 đến 600, 50 đến 600, 55 đến 600, 1 đến 550, 1 đến 540, 1 đến 530, 1 đến 520, 1 đến 510, 1 đến 505, 1 đến 500, 1 đến 495, 1 đến 490, 5 đến 550, 5 đến 540, 5 đến 530, 5 đến 520, 5 đến 510, 5 đến 505, 5 đến 500, 5 đến 495, 5 đến 490, 10 đến 550, 10 đến 540, 10 đến 530, 10 đến 520, 10 đến 510, 10 đến 505, 10 đến 500, 10 đến 495, 10 đến 490, 15 đến 550, 15 đến 550, 15 đến 530, 15 đến 520, 15 đến 510, 15 đến 505, 15 đến 500, 15 đến 495, hoặc 15 đến 490.

Năng lượng: 0 đến 50Kcal/100ml, 0 đến 45Kcal/100ml, 0 đến 40Kcal/100ml, 0 đến 35Kcal/100ml, 0 đến 30Kcal/100ml, 0 đến 25Kcal/100ml, 0 đến 20Kcal/100ml, 0 đến 15Kcal/100ml, 0 đến 10Kcal/100ml, 0 đến 5Kcal/100ml, 5 đến 50Kcal/100ml, 5 đến 45Kcal/100ml, 5 đến 40Kcal/100ml, 5 đến 35Kcal/100ml, 5 đến 30Kcal/100ml, 5 đến 25Kcal/100ml, 5 đến 20Kcal/100ml, 5 đến 15Kcal/100ml, 5 đến 10Kcal/100ml, 10 đến 50Kcal/100ml, 10 đến 45Kcal/100ml, 10 đến 40Kcal/100ml, 10 đến 35Kcal/100ml, 10 đến 30Kcal/100ml, 10 đến 25Kcal/100ml, 10 đến 20Kcal/100ml, 10 đến 15Kcal/100ml, 15 đến 50Kcal/100ml, 15 đến 45Kcal/100ml, 15 đến 40Kcal/100ml, 15 đến 35Kcal/100ml, 15 đến 30Kcal/100ml, 15 đến 25Kcal/100ml, 15 đến 20Kcal/100ml, 20 đến 50Kcal/100ml, 20 đến 45Kcal/100ml, 20 đến 40Kcal/100ml, 20 đến 35Kcal/100ml, 20 đến 30Kcal/100ml, 20 đến 25Kcal/100ml, 25 đến 50Kcal/100ml, 25 đến 45Kcal/100ml, 25 đến 40Kcal/100ml, 25 đến 35Kcal/100ml, 25 đến 30Kcal/100ml, 0 đến 32Kcal/100ml, 0 đến 24Kcal/100ml, 0 đến 8Kcal/100ml, 0 đến 4Kcal/100ml, 4 đến 32Kcal/100ml, 4 đến 24Kcal/100ml, 4 đến 8Kcal/100ml, 8 đến 32Kcal/100ml, 8 đến 24Kcal/100ml, hoặc 24 đến 32Kcal/100ml.

Đường tự nhiên (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza) và các dạng của natri, kali, và canxi trong đồ uống từ nước quả C theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả trong phần nước quả theo sáng chế.

Hơn nữa, một khía cạnh khác theo sáng chế đề xuất đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 0,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 1,0% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 1,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 2,0% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 2,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 3,0% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 3,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 4,0% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 4,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 5,0% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 5,5% trọng lượng/thể tích, 0,1 đến 5,9% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 1,0% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 1,5% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 2,0% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 2,5% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 3,0% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 3,5% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 4,0% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 4,5% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 5,0% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 5,5% trọng lượng/thể tích, 0,5 đến 5,9% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 1,5% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 2,0% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 2,5% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 3,0% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 3,5% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 4,0% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 4,5% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 5,0% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 5,5% trọng lượng/thể tích, 1,0 đến 5,9% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 2,0% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 2,5% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 3,0% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 3,5% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 4,0% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 4,5% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 5,0% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 5,5% trọng lượng/thể tích, 1,5 đến 5,9% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 2,5% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 3,0% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 3,5% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 4,0% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 4,5% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 5,0% trọng lượng/thể tích, 2,0 đến 5,5% trọng lượng/thể tích, hoặc 2,0 đến 5,9% trọng lượng/thể tích;

(b) ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và tổ hợp của chúng với lượng nằm trong khoảng từ 20 đến 550ppm, 25 đến 550 ppm, 30 đến 550 ppm, 35 đến 550 ppm, 40 đến 550 ppm, 45 đến 550 ppm, 50 đến 550 ppm, 55 đến 550 ppm, 20 đến 540 ppm, 25 đến 540 ppm, 30 đến 540 ppm, 35 đến 540 ppm, 40 đến 540 ppm, 45 đến 540 ppm, 50

đến 540 ppm, 55 đến 540 ppm, 20 đến 530 ppm, 25 đến 530 ppm, 30 đến 530 ppm, 35 đến 530 ppm, 40 đến 530 ppm, 45 đến 530 ppm, 50 đến 530 ppm, 55 đến 530 ppm, 20 đến 520 ppm, 25 đến 520 ppm, 30 đến 520 ppm, 35 đến 520 ppm, 40 đến 520 ppm, 45 đến 520 ppm, 50 đến 520 ppm, 55 đến 520 ppm, 20 đến 510 ppm, 25 đến 510 ppm, 30 đến 510 ppm, 35 đến 510 ppm, 40 đến 510 ppm, 45 đến 510 ppm, 50 đến 510 ppm, 55 đến 510 ppm, 20 đến 505 ppm, 25 đến 505 ppm, 30 đến 505 ppm, 35 đến 505 ppm, 40 đến 505 ppm, 45 đến 505 ppm, 50 đến 505 ppm, 55 đến 505 ppm, 20 đến 500 ppm, 25 đến 500 ppm, 30 đến 500 ppm, 35 đến 500 ppm, 40 đến 500 ppm, 45 đến 500 ppm, 50 đến 500 ppm, 55 đến 500 ppm, 20 đến 495 ppm, 25 đến 495 ppm, 30 đến 495 ppm, 35 đến 495 ppm, 40 đến 495 ppm, 45 đến 495 ppm, 50 đến 495 ppm, 55 đến 495 ppm, 20 đến 490 ppm, 25 đến 490 ppm, 30 đến 490 ppm, 35 đến 490 ppm, 40 đến 490 ppm, 45 đến 490 ppm, 50 đến 490 ppm, hoặc 55 đến 490 ppm;

(c) natri với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65mg/100ml, 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến 65mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến 11mg/100ml, 1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến 65mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến 19mg/100ml, 5 đến 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến 65mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến

55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến 65mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, hoặc 25 đến 30mg/100ml; và

(d) kali với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65mg/100ml, 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1 đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5 đến 65mg/100ml, 0,5 đến 60mg/100ml, 0,5 đến 55mg/100ml, 0,5 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 25mg/100ml, 0,5 đến 20mg/100ml, 0,5 đến 19mg/100ml, 0,5 đến 18mg/100ml, 0,5 đến 17mg/100ml, 0,5 đến 16mg/100ml, 0,5 đến 15mg/100ml, 0,5 đến 14mg/100ml, 0,5 đến 13mg/100ml, 0,5 đến 12mg/100ml, 0,5 đến 11mg/100ml, 0,5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1 đến 65mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến

55mg/100ml, 1 đến 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến 11mg/100ml, 1 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5 đến 65mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến 19mg/100ml, 5 đến 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7 đến 65mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến 65mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, hoặc 25 đến 30mg/100ml, và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,1 đến 65mg/100ml, 0,1 đến 60mg/100ml, 0,1 đến 55mg/100ml, 0,1

đến 50mg/100ml, 0,1 đến 45mg/100ml, 0,1 đến 40mg/100ml, 0,1 đến 35mg/100ml, 0,1
 đến 30mg/100ml, 0,1 đến 25mg/100ml, 0,1 đến 20mg/100ml, 0,1 đến 19mg/100ml, 0,1
 đến 18mg/100ml, 0,1 đến 17mg/100ml, 0,1 đến 16mg/100ml, 0,1 đến 15mg/100ml, 0,1
 đến 14mg/100ml, 0,1 đến 13mg/100ml, 0,1 đến 12mg/100ml, 0,1 đến 11mg/100ml, 0,1
 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 0,5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm
 trong khoảng từ 0,5 đến 65mg/100ml, 0,5 đến 60mg/100ml, 0,5 đến 55mg/100ml, 0,5
 đến 50mg/100ml, 0,5 đến 45mg/100ml, 0,5 đến 40mg/100ml, 0,5 đến 35mg/100ml, 0,5
 đến 30mg/100ml, 0,5 đến 25mg/100ml, 0,5 đến 20mg/100ml, 0,5 đến 19mg/100ml, 0,5
 đến 18mg/100ml, 0,5 đến 17mg/100ml, 0,5 đến 16mg/100ml, 0,5 đến 15mg/100ml, 0,5
 đến 14mg/100ml, 0,5 đến 13mg/100ml, 0,5 đến 12mg/100ml, 0,5 đến 11mg/100ml, 0,5
 đến 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 1g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong
 khoảng từ 1 đến 65mg/100ml, 1 đến 60mg/100ml, 1 đến 55mg/100ml, 1 đến
 50mg/100ml, 1 đến 45mg/100ml, 1 đến 40mg/100ml, 1 đến 35mg/100ml, 1 đến
 30mg/100ml, 1 đến 25mg/100ml, 1 đến 20mg/100ml, 1 đến 19mg/100ml, 1 đến
 18mg/100ml, 1 đến 17mg/100ml, 1 đến 16mg/100ml, 1 đến 15mg/100ml, 1 đến
 14mg/100ml, 1 đến 13mg/100ml, 1 đến 12mg/100ml, 1 đến 11mg/100ml, 1 đến
 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 5g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong
 khoảng từ 5 đến 65mg/100ml, 5 đến 60mg/100ml, 5 đến 55mg/100ml, 5 đến
 50mg/100ml, 5 đến 45mg/100ml, 5 đến 40mg/100ml, 5 đến 35mg/100ml, 5 đến
 30mg/100ml, 5 đến 25mg/100ml, 5 đến 20mg/100ml, 5 đến 19mg/100ml, 5 đến
 18mg/100ml, 5 đến 17mg/100ml, 5 đến 16mg/100ml, 5 đến 15mg/100ml, 5 đến
 14mg/100ml, 5 đến 13mg/100ml, 5 đến 12mg/100ml, 5 đến 11mg/100ml, 5 đến
 10mg/100ml, nằm trong khoảng từ 7g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong
 khoảng từ 7 đến 65mg/100ml, 7 đến 60mg/100ml, 7 đến 55mg/100ml, 7 đến
 50mg/100ml, 7 đến 45mg/100ml, 7 đến 40mg/100ml, 7 đến 35mg/100ml, 7 đến
 30mg/100ml, 7 đến 25mg/100ml, 7 đến 20mg/100ml, 7 đến 19mg/100ml, 7 đến
 18mg/100ml, 7 đến 17mg/100ml, 7 đến 16mg/100ml, 7 đến 15mg/100ml, nằm trong
 khoảng từ 10g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 10 đến
 65mg/100ml, 10 đến 60mg/100ml, 10 đến 55mg/100ml, 10 đến 50mg/100ml, 10 đến
 45mg/100ml, 10 đến 40mg/100ml, 10 đến 35mg/100ml, 10 đến 30mg/100ml, 10 đến
 25mg/100ml, 10 đến 20mg/100ml, 10 đến 19mg/100ml, 10 đến 18mg/100ml, 10 đến
 17mg/100ml, 10 đến 16mg/100ml, 10 đến 15mg/100ml, nằm trong khoảng từ

15g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 15 đến 65mg/100ml, 15 đến 60mg/100ml, 15 đến 55mg/100ml, 15 đến 50mg/100ml, 15 đến 45mg/100ml, 15 đến 40mg/100ml, 15 đến 35mg/100ml, 15 đến 30mg/100ml, 15 đến 25mg/100ml, 15 đến 20mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 20 đến 65mg/100ml, 20 đến 60mg/100ml, 20 đến 55mg/100ml, 20 đến 50mg/100ml, 20 đến 45mg/100ml, 20 đến 40mg/100ml, 20 đến 35mg/100ml, 20 đến 30mg/100ml, 20 đến 25mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25g/100ml đến nhỏ hơn 70mg/100ml, nằm trong khoảng từ 25 đến 65mg/100ml, 25 đến 60mg/100ml, 25 đến 55mg/100ml, 25 đến 50mg/100ml, 25 đến 45mg/100ml, 25 đến 40mg/100ml, 25 đến 35mg/100ml, hoặc 25 đến 30mg/100ml.

2. Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả

Ngay cả đối với đồ uống từ nước quả có năng lượng (Kcal/100 ml) được kiểm soát ở mức thấp bằng cách thiết lập mỗi lượng trong số các lượng của đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao được phối trộn ở mức thấp, vị ngọt dựa trên đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao có thể được làm tăng cường bằng cách bổ sung kali và/hoặc canxi ở (các) nồng độ thấp ngoài natri ở nồng độ thấp đến mức để con người không thể phát hiện ra.

Do đó, sáng chế đề xuất, dưới dạng một phương án khác nữa, phương pháp dưới đây để sản xuất đồ uống từ nước quả có vị ngọt được làm tăng cường (sau đây, được đề cập là "phương pháp theo sáng chế").

Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

- (i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho nồng độ natri trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml,

vào nguyên liệu thô,

trong đó

chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, rebaudiosit E, chất chiết quả la hán, mogrosit V, và thaumatin,

đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế là đồ uống từ nước quả theo sáng chế được mô tả trong phần “1. Đồ uống từ nước quả có đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao với chất lượng vị được cải thiện” ở trên. Ngoài ra, “nguyên liệu thô” trong phương pháp theo sáng chế có thể là mỗi một nguyên liệu cần để sản xuất đồ uống từ nước quả hoặc hỗn hợp của chúng, và có thể còn gồm có thành phần bổ sung như chất bảo quản, chất tạo hương vị, chất mang, hoặc thành phần sữa. Ngoài ra, “nguyên liệu thô” có thể được cấu thành từ nhiều loại nguyên liệu. Tuy nhiên, bất kể loại nguyên liệu thô, đồ uống từ nước quả thành phẩm theo sáng chế không bao gồm nguyên liệu có vị ngọt khác với các thành phần (a) và (b) làm chất tạo ngọt.

Trong phương pháp theo sáng chế, bước bất kỳ trong số các bước (i) đến (iii) có thể được thực hiện đầu tiên.

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2

(ii) bổ sung (c) natri sao cho nồng độ natri trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml

Ở bước (i), (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 được bổ sung vào nguyên liệu thô, nhưng (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng cường độ vị ngọt X2 có thể được bổ sung riêng biệt.

Hơn nữa, ngay cả khi (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 được bổ sung, đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 này không cần được bổ sung một lần nhưng có thể được bổ sung trong vài đợt chia nhỏ. Tương tự, ngay cả khi (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng cường độ vị ngọt X2 được bổ sung, chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng cường độ vị

ngọt X2 không cần được bổ sung một lần nhưng có thể được bổ sung trong vài đợt chia nhỏ.

Ngoài ra, dưới dạng phương án khác, hỗn hợp gồm đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao cũng có thể được bổ sung trong vài đợt chia nhỏ để thực hiện việc điều chỉnh sao cho lượng đường tự nhiên và lượng chất tạo ngọt cường độ cao được chứa trong đồ uống từ nước quả thành phẩm lần lượt là lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2.

Ngay cả khi bổ sung (c) natri sao cho nồng độ natri trong đồ uống nhỏ hơn 70 mg/100ml ở bước (ii), natri không cần được bổ sung một lần, và natri có thể được bổ sung trong vài đợt chia nhỏ.

Natri được bổ sung vào nguyên liệu thô ở bước (ii) có thể là, ví dụ, ở ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri clorua, natri malat, natri sulfat, natri xitrat, natri phosphat, natri cacbonat, natri disulfua, natri bicacbonat, natri alginat, natri arginat, natri glucoheptonat, natri gluconat, mononatri glutamat, natri tartrat, mononatri aspartat, natri lactat, natri caseinat, natri ascorbat, và các hỗn hợp của chúng.

Ngoài ra, khi natri được chứa trong nước quả được sử dụng, tổng hàm lượng của natri thu được từ nước quả và natri bổ sung được điều chỉnh sao cho nhỏ hơn 70 mg/100ml.

Natri mà có thể được bổ sung vào nguyên liệu thô ở bước (iii) có thể, ví dụ, ở ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

Ngoài ra, khi kali được chứa trong nước quả được sử dụng, tổng hàm lượng của kali thu được từ nước quả và kali bổ sung được điều chỉnh sao cho nhỏ hơn 70 mg/100ml.

Canxi mà có thể được bổ sung vào nguyên liệu thô ở bước (iii) có thể, ví dụ, ở ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraacetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi

glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearoyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

Ngoài ra, khi canxi được chứa trong nước quả hoặc nước (đặc biệt là nước cứng) được sử dụng, tổng hàm lượng của canxi thu được từ nước quả và nước và canxi bổ sung được điều chỉnh sao cho nhỏ hơn 70 mg/100ml.

"Bổ sung" ở đây không những chỉ hoạt động bổ sung thực tế thành phần bất kỳ trong số các thành phần (a) đến (d) vào nguyên liệu thô mà còn chỉ hoạt động điều chỉnh các lượng của các thành phần (a) đến (d) trong đồ uống từ nước quả thành phẩm thông qua quy trình sản xuất đồ uống từ nước quả theo sáng chế lần lượt đến lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1, lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2, natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml, và (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml.

Ví dụ, nếu nguyên liệu thô thứ nhất chứa thành phần sữa, hạt ngũ cốc, hạt đậu, hoặc chất chiết của chúng, và do đó nguyên liệu thô này chứa trước một hoặc nhiều thành phần bất kỳ trong số các thành phần (a) đến (d), nguyên liệu thô thứ hai để trộn với nguyên liệu thô thứ nhất cũng chứa các thành phần (a) đến (d), và đồ uống từ nước quả theo sáng chế có thể được sản xuất bằng cách trộn các nguyên liệu thô thứ nhất và thứ hai, thì không có hoạt động bổ sung đơn lẻ (a) đến (d) vào các nguyên liệu thô, nhưng trong phương pháp theo sáng chế, các bước (i) đến (iii) được coi là đã được tiến hành miễn là đồ uống từ nước quả thành phẩm theo sáng chế chứa (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1, (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2, (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml, và (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml.

Khi đồ uống từ nước quả theo sáng chế được làm thành đồ uống được đóng gói trong vật chứa, phương pháp sản xuất đồ uống theo sáng chế bao gồm bước nạp đầy đồ uống từ nước quả vào vật chứa. Ngoài ra, khi đồ uống từ nước quả theo sáng chế được làm thành đồ uống được đóng gói trong vật chứa, việc tiệt trùng đồ uống từ nước quả trước hoặc sau khi nạp đầy đồ uống từ nước quả vào vật chứa được ưu tiên do việc tiệt trùng này cho phép bảo quản đồ uống được đóng gói trong vật chứa trong thời gian dài.

Ví dụ, khi đồ uống từ nước quả theo sáng chế được làm thành đồ uống từ nước quả đóng hộp, hộp này có thể được nạp đầy lượng định trước của đồ uống từ nước quả và được thanh trùng, ví dụ, ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 120 đến 125°C trong thời gian nằm trong khoảng từ 5 đến 20 phút để thực hiện việc tiệt trùng bằng nhiệt. Ngoài ra, khi đồ uống từ nước quả theo sáng chế được làm thành đồ uống được đóng gói trong chai PET, hộp giấy, hoặc chai, đồ uống từ nước quả có thể được tiệt trùng UHT bao gồm bước giữ, ví dụ, ở nhiệt độ nằm trong khoảng từ 130°C đến 145°C trong thời gian nằm trong khoảng từ 2 đến 120 giây hoặc khoảng nhiệt độ và thời gian tương tự và lượng định trước của nó được đóng gói nóng hoặc đóng gói vô trùng ở nhiệt độ thấp để thu được đồ uống được đóng gói trong vật chứa.

Trong phương pháp theo sáng chế, "đồ uống từ nước quả", "đường tự nhiên", "cường độ vị ngọt X1", "chất tạo ngọt cường độ cao", "cường độ vị ngọt X2", hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, các dạng của natri và kali và/hoặc canxi trong đồ uống từ nước quả, "cường độ vị ngọt X3", và năng lượng được định nghĩa như được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên, và các trị số được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên có thể áp dụng nguyên như vậy cho các trị số của các mục này. Ngoài ra, các ví dụ về "tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza" và "tổ hợp của các chất tạo ngọt cường độ cao" cũng giống như các ví dụ được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên.

Theo phương án nhất định, đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 5,5 đến 12,5 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,2 < (X1 + X2) \leq 12,5$ được thỏa mãn.

Theo phương án khác, đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 3 đến 5;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 1 đến 5;

(c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 60 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,1 đến 60 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 5,5 đến 12,5 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 12,5$ được thỏa mãn.

Theo phương án khác nữa, đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5;

(c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 2,0 đến 12,0 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 12,5$ được thỏa mãn.

Theo phương án khác nữa, đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế là đồ uống từ nước quả bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 nằm trong khoảng từ 3 đến 5;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2 nằm trong khoảng từ 1 đến 5;

(c) natri với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml,

trong đó đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 nằm trong khoảng từ 2,0 đến 12,0 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 12,5$ được thỏa mãn.

Theo một phương án cụ thể, sáng chế đề xuất phương pháp dưới đây (sau đây, được đề cập là "phương pháp A theo sáng chế").

Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, và tổ hợp của chúng với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho hàm lượng natri trong đồ uống nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml

vào nguyên liệu thô,

trong đó

đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong phương pháp A theo sáng chế, "đồ uống từ nước quả", "đường tự nhiên" (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza), "cường độ vị ngọt X1", "chất tạo ngọt cường độ cao", "cường độ vị ngọt X2", hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, các dạng của natri và kali và/hoặc canxi trong đồ uống từ nước quả, "cường độ vị ngọt X3", và

năng lượng được định nghĩa như được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả A ở trên, và các giá trị và loại tương tự được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả A ở trên có thể áp dụng nguyên như vậy cho các giá trị và loại tương tự của các mục này. Ngoài ra, đồ uống từ nước quả trong phương pháp A theo sáng chế tương ứng với đồ uống từ nước quả A theo sáng chế, và các mục được mô tả ở trên cho đồ uống từ nước quả A theo sáng chế có thể áp dụng nguyên như vậy cho đồ uống từ nước quả trong phương pháp A theo sáng chế. Hơn nữa, “nguyên liệu thô”, “bổ sung”, thứ tự của các bước (i) đến (iii), và chế độ bổ sung từng thành phần trong phương pháp A theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả ở trên cho phương pháp theo sáng chế.

Theo một khía cạnh cụ thể khác, sáng chế đề xuất phương pháp dưới đây (sau đây, được đề cập là “phương pháp B theo sáng chế”).

Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất chiết quả la hán với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho hàm lượng natri trong đồ uống nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

vào nguyên liệu thô,

trong đó

đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong phương pháp B theo sáng chế, “đồ uống từ nước quả”, “đường tự nhiên” (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza), “cường độ vị ngọt X1”, “chất chiết quả la hán”, “cường độ vị ngọt X2”, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, các dạng của natri và kali và/hoặc canxi trong đồ uống từ nước quả, “cường độ vị ngọt X3”, và năng lượng được định nghĩa như được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả B ở trên, và các giá trị và loại tương tự được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả B ở trên có thể áp dụng nguyên như vậy cho các giá trị và loại tương tự của các mục này. Ngoài

ra, đồ uống từ nước quả trong phương pháp B theo sáng chế tương ứng với đồ uống từ nước quả B theo sáng chế, và các mục được mô tả cho đồ uống từ nước quả B ở trên theo sáng chế có thể áp dụng nguyên như vậy cho đồ uống từ nước quả trong phương pháp B theo sáng chế. Hơn nữa, “nguyên liệu thô”, “bổ sung”, thứ tự của các bước (i) đến (iii), và chế độ bổ sung từng thành phần trong phương pháp B theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả ở trên cho phương pháp theo sáng chế.

Theo một khía cạnh cụ thể khác, sáng chế đề xuất phương pháp dưới đây (sau đây, được đề cập là “phương pháp C theo sáng chế”).

Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) mogrosit V với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho hàm lượng natri trong đồ uống nằm trong khoảng từ 5 đến 50 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống từ 0,5 đến 50 mg/100ml,

vào nguyên liệu thô,

trong đó

đồ uống từ nước quả có vị ngọt với cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng các thành phần (a) đến (d), và $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn.

Trong phương pháp C theo sáng chế, “đồ uống từ nước quả”, “đường tự nhiên” (gồm có ví dụ về tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza), “cường độ vị ngọt X1”, “mogrosit V”, “cường độ vị ngọt X2”, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, các dạng của natri và kali và/hoặc canxi trong đồ uống từ nước quả, “cường độ vị ngọt X3”, và năng lượng được định nghĩa như được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả C ở trên, và các giá trị và loại tương tự được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả C ở trên có thể áp dụng nguyên như vậy cho các giá trị và loại tương tự của các mục này. Ngoài ra, đồ uống từ nước quả trong phương pháp C theo sáng chế tương ứng với đồ uống từ nước quả C theo sáng chế, và các mục được mô tả ở trên cho đồ uống từ nước quả C theo sáng chế có thể áp dụng nguyên như vậy cho đồ uống từ nước quả trong phương pháp C theo sáng chế.

Hơn nữa, “nguyên liệu thô”, “bổ sung”, thứ tự của các bước (i) đến (iii), và chế độ bổ sung từng thành phần trong phương pháp C theo sáng chế được định nghĩa như được mô tả ở trên cho phương pháp theo sáng chế.

Trong đồ uống từ nước quả được sản xuất bằng phương pháp theo sáng chế, cường độ vị ngọt X1 của đường tự nhiên, cường độ vị ngọt X2 của chất tạo ngọt cường độ cao, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, và cường độ vị ngọt X3 được thể hiện bằng đồ uống từ nước quả, mỗi mục có thể có giá trị bất kỳ miễn là $0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn, và ví dụ, trị số bất kỳ của cường độ vị ngọt X1, cường độ vị ngọt X2, hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, cường độ vị ngọt X3, và năng lượng được thể hiện trong phần đồ uống từ nước quả theo sáng chế cũng có thể được kết hợp.

3. Sản phẩm cô đặc dùng để cung cấp đồ uống từ nước quả

Sáng chế đề xuất, dưới dạng phương án khác, sản phẩm cô đặc dùng để cung cấp đồ uống từ nước quả theo sáng chế (sau đây, được đề cập là “sản phẩm cô đặc theo sáng chế”). Theo phương án của sáng chế, sản phẩm cô đặc theo sáng chế bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X4;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X5;

(c) natri với lượng nhỏ hơn 700 mg/100ml; và

(d) kali với lượng nhỏ hơn 700 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 700 mg/100ml,

trong đó $(X4 + X5) \leq 200$, tốt hơn là $1 < (X4 + X5) \leq 200$, và tốt hơn nữa là $50 < (X4 + X5) \leq 200$ được thỏa mãn.

Sản phẩm cô đặc theo sáng chế được sử dụng để cung cấp đồ uống từ nước quả bằng cách pha loãng sản phẩm cô đặc theo tỷ lệ bất kỳ. “Đồ uống từ nước quả” là giống như được mô tả trong phần “1. Đồ uống từ nước quả có đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao với chất lượng vị được cải thiện”. Ví dụ, sản phẩm cô đặc theo sáng chế có thể được sử dụng dưới dạng xi rô hoặc dung dịch chưa pha loãng trong đồ uống. Trong trường hợp này, sản phẩm cô đặc có thể được pha loãng 2 lần, 3 lần, 4 lần, 5 lần, 6 lần, 7 lần, 8 lần, 9 lần, hoặc 10 lần và được sử dụng. Ngoài ra, sản phẩm cô đặc theo sáng chế được ưu tiên về các khía cạnh là khả năng bảo quản và khả năng vận chuyển vì nó đậm đặc. Sản phẩm cô đặc theo sáng chế có thể là chất rắn hoặc lỏng.

Sản phẩm cô đặc theo sáng chế là sản phẩm cô đặc với mức nằm trong khoảng từ 2 đến 10 lần, tốt hơn là sản phẩm cô đặc với mức nằm trong khoảng từ 3 đến 9 lần, tốt hơn nữa là sản phẩm cô đặc với mức nằm trong khoảng từ 4 đến 8 lần, và còn tốt hơn là sản phẩm cô đặc với mức nằm trong khoảng từ 5 đến 7 lần, của đồ uống từ nước quả theo sáng chế.

Sản phẩm cô đặc theo phương án của sáng chế là sản phẩm cô đặc 5 lần của đồ uống từ nước quả theo sáng chế và bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X6;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X7;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 350 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 350 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 350

mg/100ml,

trong đó $(X6 + X7) \leq 100$, tốt hơn là $0,5 < (X6 + X7) \leq 100$, và tốt hơn nữa là $20 < (X6 + X7) \leq 100$ được thỏa mãn.

Sản phẩm cô đặc theo phương án của sáng chế là sản phẩm cô đặc 6 lần của đồ uống từ nước quả theo sáng chế và bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X8;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X9;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 420 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 420 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 420

mg/100ml,

trong đó $(X8 + X9) \leq 120$, tốt hơn là $0,6 < (X8 + X9) \leq 120$, và tốt hơn nữa là $30 < (X8 + X9) \leq 120$ được thỏa mãn.

Sản phẩm cô đặc theo phương án khác theo sáng chế là sản phẩm cô đặc 8 lần của đồ uống từ nước quả theo sáng chế và bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X10;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X11;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 560 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 560 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 560

mg/100ml,

trong đó $(X10 + X11) \leq 160$, tốt hơn là $0,8 < (X10 + X11) \leq 160$, và tốt hơn nữa là $40 < (X10 + X11) \leq 160$ được thỏa mãn.

4. Phương pháp tăng cường vị ngọt của đồ uống từ nước quả

Sáng chế đề xuất, dưới dạng phương án khác, phương pháp tăng cường vị ngọt của đồ uống từ nước quả (sau đây, được đề cập là "phương pháp tăng cường vị ngọt theo sáng chế"). Theo phương án của sáng chế, phương pháp tăng cường vị ngọt theo sáng chế đặc trưng bởi bước chứa:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nhỏ hơn 70 mg/100ml trong đồ uống từ nước quả.

Theo phương pháp tăng cường vị ngọt theo sáng chế, vị ngọt của đồ uống từ nước quả được làm tăng cường và đồ uống từ nước quả có vị ngọt lớn hơn cường độ vị ngọt thu được khi thành phần (a) được bổ sung vào đồ uống từ nước quả và cường độ vị ngọt thu được khi thành phần (b) được bổ sung vào đồ uống từ nước quả có thể được cung cấp. Trong phương pháp tăng cường vị ngọt theo sáng chế, "đồ uống từ nước quả", "đường tự nhiên", "cường độ vị ngọt X1", "chất tạo ngọt cường độ cao", "cường độ vị ngọt X2", hàm lượng natri, hàm lượng kali và/hoặc canxi, các dạng của natri và kali và/hoặc canxi trong đồ uống từ nước quả, "cường độ vị ngọt X3", và năng lượng được định nghĩa như được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên, và các trị số được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên có thể áp dụng nguyên như vậy cho các trị số của các mục này. Ngoài ra, các ví dụ về "tổ hợp của glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, và lactoza" và "tổ hợp của các chất tạo ngọt cường độ cao" cũng giống như các ví dụ được mô tả trong phần cho đồ uống từ nước quả ở trên.

Như được sử dụng ở đây, thuật ngữ "ít nhất" có nghĩa rằng số lượng một mục cụ thể có thể lớn hơn hoặc bằng số lượng đã nêu. Ngoài ra, trong đơn sáng chế này, thuật ngữ "khoảng" có nghĩa rằng đối tượng nằm trong khoảng $\pm 25\%$, $\pm 10\%$, $\pm 5\%$, $\pm 3\%$, $\pm 2\%$, hoặc $\pm 1\%$, của trị số sau thuật ngữ "khoảng". Ví dụ, "khoảng 10" nghĩa là khoảng từ 7,5 đến 12,5.

Ví dụ thực hiện sáng chế

Sau đây, sáng chế sẽ được mô tả cụ thể có tham khảo các ví dụ nhưng sáng chế không bị giới hạn ở các ví dụ dưới đây.

Trong các ví dụ được thể hiện dưới đây, hàm lượng natri và kali trong đồ uống có tính bazơ trước khi bổ sung các phụ gia khác nhau được đo bằng phép đo phổ hấp thụ nguyên tử sử dụng SpectrAA240FS (được sản xuất bởi Agilent Technologies, Inc.), và hàm lượng canxi được đo bằng phép đo phổ phát xạ ICP sử dụng 5100VDV (được sản xuất bởi Agilent Technologies, Inc.) và ICPE-9000 (được sản xuất bởi Shimadzu Corporation). Ngoài ra, hàm lượng natri, kali, và canxi của mẫu đồ uống sau khi phối trộn các phụ gia khác nhau thu được bằng cách cộng hàm lượng natri, kali, và canxi trong các phụ gia khác nhau được tính từ các lượng được phối trộn lần lượt với hàm lượng natri, kali, và canxi trong đồ uống có tính bazơ được đo bằng phương pháp ở trên. [Ví dụ 1] Đánh giá hiệu quả cải thiện của natri, kali, và canxi đối với chất lượng vị

Phương pháp thử nghiệm

Các đường tự nhiên {sucroza (được sản xuất bởi Pacific Sugar Mfg. Co., Ltd.) và glucoza (được sản xuất bởi Showa Sangyo Co., Ltd.)}, rebaudiosit D (RebD) (độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 95%), natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được hòa tan trong nước cam pha loãng (tỷ lệ phần trăm nước quả: 10%, lượng natri, lượng kali, và lượng canxi: 0 (mg/100ml), năng lượng: 4 (kcal/100 ml), và độ Brix = 1,0) theo các tỷ lệ được thể hiện trong bảng 2 dưới đây để tạo ra các mẫu đồ uống. Ngoài ra, dung dịch không được bổ sung thành phần bất kỳ trong số natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được sử dụng làm mẫu 1.

Độ Brix trong bảng 2 được tính từ các nồng độ của các đường tự nhiên và độ Brix thu được từ nước cam pha loãng, lượng natri được tính từ nồng độ của natri gluconat, lượng kali được tính từ nồng độ kali clorua, và lượng canxi được tính từ nồng độ canxi clorua. Ngoài ra, năng lượng (kcal/100 ml) được tính với năng lượng của RebD và natri, kali, và các thành phần thu được từ canxi là 0 (kcal/100 ml).

Như được thể hiện trong bảng 2, mẫu 1-1 có lượng Na được bổ sung bằng 20 mg/100ml, mẫu 1-2 có tổng lượng Na + K được bổ sung bằng 20 mg/100ml, và mẫu 1-3 có tổng lượng Na + Ca được bổ sung bằng 20 mg/100ml.

Bảng 2

Hàm lượng	Mẫu 1	1-1	1-2	1-3
Sucroza (% trọng lượng/thể tích)	1,0	1,0	1,0	1,0
Glucosa (% trọng lượng/thể tích)	3,5	3,5	3,5	3,5
Độ Brix (thu được từ sucroza + glucosa + thu được từ nước cam pha loãng)	5,5	5,5	5,5	5,5
RebD (ppm)	208	208	208	208
Natri gluconat (g/l)	0	1,90	0,95	0,95
Hàm lượng natri trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	20	10	10
Kali clorua (g/l)	0	0	0,2	0
Hàm lượng kali trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	0	10	0
Canxi clorua (g/l)	0	0	0	0,28
Hàm lượng canxi trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	0	0	10
Năng lượng (Kcal/100ml)	22	22	22	22

Hiệu quả cải thiện của natri, kali, và canxi đối với chất lượng vị được kiểm tra bằng cách so sánh cảm quan chất lượng vị của các mẫu đồ uống. Chất lượng vị dưới dạng các mục được đánh giá cảm quan là "cường độ vị ngọt", "cường độ hương vị (hương thơm)", "cường độ vị lạ (vị đắng, vị chát, hoặc vị tương tự)", và "cường độ vị mặn", và nhóm người được huấn luyện đánh giá cảm quan (bốn người) tiến hành việc kiểm tra dưới dạng các chuyên viên.

Đầu tiên, mỗi chuyên viên tính "điểm số đánh giá cảm quan" cho mỗi chất lượng vị cho mỗi mẫu đồ uống dựa trên tiêu chuẩn cho chất lượng vị thông thường được thiết lập thông qua việc huấn luyện hàng ngày.

“Điểm số đánh giá cảm quan” là trị số của sự chênh lệch giữa chất lượng vị so với mẫu 1 nằm trong khoảng từ -3,0 đến +3,0; với mức độ chất lượng vị của mẫu 1 là "0" (tham chiếu). Tiêu chuẩn cho mỗi mục của "điểm số đánh giá cảm quan" là như sau.

(Điểm số đánh giá cảm quan)

- "+3,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy rất mạnh so với mẫu 1.
- "+2,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy mạnh so với mẫu 1.
- "+1,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy hơi mạnh so với mẫu 1.
- "0": chất lượng vị mục tiêu giống như chất lượng vị của mẫu 1.
- "-1,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy hơi yếu so với mẫu 1.
- "-2,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy yếu so với mẫu 1.
- "-3,0": chất lượng vị mục tiêu cảm thấy rất yếu so với mẫu 1.

Dựa trên các tiêu chuẩn nêu trên, ví dụ, khi xác định được rằng chất lượng vị nằm giữa "+1,0" và "+2,0", nó sẽ được cho điểm số là "+1,5" và các điểm được đưa ra với các lượng tăng là 0,5.

Sau đó, "điểm số đánh giá cảm quan" được tính toán bởi mỗi chuyên viên được chuyển đổi thành “điểm số chuyển đổi” theo các tiêu chuẩn dưới đây, và tổng điểm số chuyển đổi của bốn chuyên viên cho mỗi vị được tính toán.

(Điểm số chuyển đổi)

- Điểm số chuyển đổi "3": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn hoặc bằng +1,5.
- Điểm số chuyển đổi "2": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn hoặc bằng +1,0 và nhỏ hơn +1,5.
- Điểm số chuyển đổi "1": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn hoặc bằng +0,5 và nhỏ hơn +1,0.
- Điểm số chuyển đổi "0": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn -0,5 và nhỏ hơn +0,5.
- Điểm số chuyển đổi "-1": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn -1,0 và nhỏ hơn hoặc bằng -0,5.
- Điểm số chuyển đổi "-2": Điểm số đánh giá cảm quan lớn hơn -1,5 và nhỏ hơn hoặc bằng -1,0.
- Điểm số chuyển đổi "-3": Điểm số đánh giá cảm quan nhỏ hơn hoặc bằng -1,5.

Đối với “cường độ vị ngọt” và “cường độ hương vị”, tổng điểm số chuyển đổi lớn hơn sẽ được ưu tiên hơn, và đối với “cường độ vị lạ” và “cường độ vị mặn”, tổng điểm số chuyển đổi nhỏ hơn sẽ được ưu tiên hơn.

Các kết quả

Bảng 3 thể hiện các kết quả tính được của tổng điểm số chuyển đổi của mỗi chất lượng vị.

Bảng 3

Chất lượng vị	Mẫu 1	1-1	1-2	1-3
Cường độ vị ngọt	0	5	8	8
Cường độ hương vị	0	3	7	7
Cường độ vị lạ	0	0	-5	-6
Cường độ vị mặn	0	0	0	0

[Ví dụ 2] Đánh giá hiệu quả của sự chênh lệch nồng độ kali và/hoặc canxi đối với sự cải thiện chất lượng vị

Phương pháp thử nghiệm

Theo cùng cách như trong ví dụ 1, các đường tự nhiên {sucroza (được sản xuất bởi Pacific Sugar Mfg. Co., Ltd.) và glucoza (được sản xuất bởi Showa Sangyo Co., Ltd.)}, rebaudiosit D (RebD) (độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 95%), natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được hòa tan trong nước cam pha loãng (tỷ lệ phần trăm nước quả: 10%, lượng natri, lượng kali, và lượng canxi: 0 (mg/100ml), năng lượng: 4 (kcal/100 ml), và độ Brix = 1,0) theo các tỷ lệ được thể hiện trong bảng 4 dưới đây để tạo ra các mẫu đồ uống. Ngoài ra, dung dịch không được bổ sung thành phần bất kỳ trong số natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được sử dụng làm mẫu 2. Độ Brix trong bảng 4 được tính từ các nồng độ của các đường tự nhiên và độ Brix thu được từ nước cam pha loãng, lượng natri được tính từ nồng độ của natri gluconat, lượng kali được tính từ nồng độ kali clorua, và lượng canxi được tính từ nồng độ canxi clorua. Ngoài ra, năng lượng (kcal/100 ml) được tính với năng lượng của RebD và natri, kali, và các thành phần thu được từ canxi là 0 (kcal/100 ml).

Bảng 4

Hàm lượng	Mẫu 2	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6	2-7	2-8
Sucroza (% trọng lượng/thể tích)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Glucosa (% trọng lượng/thể tích)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Độ Brix (thu được từ sucroza + glucosa + thu được từ nước cam pha loãng)	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
RebD (ppm)	208	208	208	208	208	208	208	208	208
Natri gluconat (g/l)	0	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95	0,95
Hàm lượng natri trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	10	10	10	10	10	10	10
Kali clorua (g/l)	0	0,2	0,4	0,6	0,8	0	0	0	0
Hàm lượng kali trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	20	30	40	0	0	0	0
Canxi clorua (g/l)	0	0	0	0	0	0,28	0,56	0,84	1,12
Hàm lượng canxi trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	0	0	0	0	10	20	30	40
Năng lượng (Kcal/100ml)	22	22	22	22	22	22	22	22	22

Hiệu quả của sự chênh lệch nồng độ kali và/hoặc canxi đối với sự cải thiện chất lượng vị được kiểm tra bằng cách so sánh cảm quan chất lượng vị của các mẫu đồ uống. Chất lượng vị dưới dạng các mục được đánh giá cảm quan là "cường độ vị ngọt", "cường độ hương vị (hương thơm)", "cường độ vị lạ (vị đắng, vị chát, hoặc vị tương tự)", và

"cường độ vị mặn", và nhóm người được huấn luyện đánh giá cảm quan (bốn người) tiến hành việc kiểm tra dưới dạng các chuyên viên. Cụ thể, việc đánh giá giống như trong ví dụ 1 được tiến hành, và "điểm số đánh giá cảm quan" được tính toán bởi mỗi chuyên viên được chuyển đổi thành "điểm số chuyển đổi", và tổng điểm số chuyển đổi của bốn chuyên viên cho mỗi chất lượng vị được tính toán.

Các kết quả

Bảng 5 thể hiện các kết quả tính được của tổng điểm số chuyển đổi của mỗi chất lượng vị.

Bảng 5

Chất lượng vị	Mẫu 2	2-1	2-2	2-3	2-4	2-5	2-6	2-7	2-8
Cường độ vị ngọt	0	5	5	5	4	5	7	8	8
Cường độ hương vị	0	5	4	5	2	3	3	4	3
Cường độ vị lạ	0	0	-3	1	1	-2	-3	-4	-5
Cường độ vị mặn	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[Ví dụ 3] Đánh giá hiệu quả cải thiện của các chất tạo ngọt cường độ cao khác nhau và natri và kali và/hoặc canxi đối với chất lượng vị

Phương pháp thử nghiệm

Theo cùng cách như trong ví dụ 1, các đường tự nhiên {sucroza (được sản xuất bởi Pacific Sugar Mfg. Co., Ltd.) và glucoza (được sản xuất bởi Showa Sangyo Co., Ltd.)}, chất tạo ngọt cường độ cao {mogrosit V (MogV) (độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 95%) hoặc rebaudiosit M (RebM) (độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 99%)}, natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được hòa tan trong nước cam pha loãng (tỷ lệ phần trăm nước quả: 10%, lượng natri, lượng kali, và lượng canxi: 0 (mg/100ml), năng lượng: 4 (kcal/100 ml), và độ Brix = 1,0) theo các tỷ lệ được thể hiện trong bảng 6 dưới đây để tạo ra các mẫu đồ uống. Ngoài ra, các dung dịch không được bổ sung thành phần bất kỳ trong số natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được sử dụng làm mẫu 3 và mẫu 3A. Độ Brix trong bảng 6 được tính từ các nồng độ của các đường tự nhiên và độ Brix thu được từ nước cam pha loãng, lượng natri được tính từ nồng độ của natri gluconat, lượng kali được tính từ nồng độ kali clorua, và lượng canxi được tính từ nồng độ canxi clorua.

Ngoài ra, năng lượng (kcal/100 ml) được tính với năng lượng của MogV, RebM, và natri, kali, và các thành phần thu được từ canxi là 0 (kcal/100 ml).

Bảng 6

Hàm lượng	Mẫu 3	3-1	3-2	Mẫu 3A	3-3	3-4	3-5
Sucroza (% trọng lượng/thể tích)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Glucosa (% trọng lượng/thể tích)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Độ Brix (thu được từ sucroza + glucosa + thu được từ nước cam pha loãng)	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5	5,5
MogV (ppm)	208	208	208	0	0	0	0
RebM (ppm)	0	0	0	208	208	208	208
Natri gluconat (g/l)	0	0,95	0,95	0	1,90	0,95	0,95
Hàm lượng natri trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	10	0	20	10	10
Kali clorua(g/l)	0	0,2	0	0	0	0,2	0
Hàm lượng kali trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	0	0	0	10	0
Canxi clorua (mM)	0	0	0,28	0	0	0	0,28
Hàm lượng canxi trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	0	10	0	0	0	10
Năng lượng (Kcal/100ml)	22	22	22	22	22	22	22

Hiệu quả của natri, kali và canxi đối với việc cải thiện chất lượng vị được kiểm tra bằng cách so sánh cảm quan chất lượng vị của các mẫu đồ uống. Chất lượng vị dưới dạng các mục được đánh giá cảm quan là "cường độ vị ngọt", "cường độ hương vị (hương thơm)", "cường độ vị lạ (vị đắng, vị chát, hoặc vị tương tự)", và "cường độ vị

mặn", và nhóm người được huấn luyện đánh giá cảm quan (bốn người) tiến hành việc kiểm tra dưới dạng các chuyên viên. Cụ thể, việc đánh giá giống như trong ví dụ 1 được tiến hành, và "điểm số đánh giá cảm quan" được tính toán bởi mỗi chuyên viên được chuyển đổi thành "điểm số chuyển đổi", và tổng điểm số chuyển đổi của bốn chuyên viên cho mỗi chất lượng vị được tính toán. Đối với các mẫu 3 đến 3-2, điểm số của mẫu 3 được sử dụng làm tham chiếu (0 điểm), và đối với các mẫu 3A đến 3-5, điểm số của mẫu 3A được sử dụng làm tham chiếu (0 điểm).

Các kết quả

Bảng 7 thể hiện các kết quả tính được của tổng điểm số chuyển đổi của mỗi chất lượng vị.

Bảng 7

Chất lượng vị	Mẫu 3	3-1	3-2	Mẫu 3A	3-3	3-4	3-5
Cường độ vị ngọt	0	4	0	0	5	4	6
Cường độ hương vị	0	2	2	0	3	2	2
Cường độ vị lạ	0	-2	0	0	-4	-2	-2
Cường độ vị mặn	0	0	0	0	0	0	0

[Ví dụ 4] Phân tích thành phần hương thơm bằng cách sử dụng sắc ký khí

Phương pháp thử nghiệm

Theo cùng cách như trong ví dụ 1, các đường tự nhiên {sucroza (được sản xuất bởi Pacific Sugar Mfg. Co., Ltd.) và glucoza (được sản xuất bởi Showa Sangyo Co., Ltd.)}, rebaudiosit D (RebD) (độ tinh khiết lớn hơn hoặc bằng 95%), natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được hòa tan trong nước cam pha loãng (tỷ lệ phần trăm nước quả: 10%, lượng natri, lượng kali, và lượng canxi: 0 (mg/100ml), năng lượng: 4 (kcal/100 ml), và độ Brix = 1,0) theo các tỷ lệ được thể hiện trong bảng 8 dưới đây để tạo ra các mẫu đồ uống. Ngoài ra, dung dịch không được bổ sung thành phần bất kỳ trong số natri gluconat, kali clorua, và canxi clorua được sử dụng làm mẫu 4.

Độ Brix trong bảng 8 được tính từ các nồng độ của các đường tự nhiên và độ Brix thu được từ nước cam pha loãng, lượng natri được tính từ nồng độ của natri gluconat, lượng kali được tính từ nồng độ kali clorua, và lượng canxi được tính từ nồng

độ canxi clorua. Ngoài ra, năng lượng (kcal/100 ml) được tính với năng lượng của RebD và natri, kali, và các thành phần thu được từ canxi là 0 (kcal/100 ml).

Bảng 8

Hàm lượng	Mẫu 4	4-1	4-2
Sucroza (% trọng lượng/thể tích)	1,0	1,0	1,0
Glucosa (% trọng lượng/thể tích)	3,5	3,5	3,5
Độ Brix (thu được từ sucroza + glucosa + thu được từ nước cam pha loãng)	5,5	5,5	5,5
RebD (ppm)	208	208	208
Natri gluconat (g/l)	0	0,95	0,95
Hàm lượng natri trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	10
Kali clorua (g/l)	0	0,2	0
Hàm lượng kali trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	10	0
Canxi clorua (mM)	0	0	0,28
Hàm lượng canxi trong mẫu đồ uống (mg/100ml)	0	0	10
Năng lượng (Kcal/100ml)	22	22	22

Phương pháp thu thập các mẫu để phân tích thành phần hương thơm

Khoảng 50 ml mẫu đồ uống được đặt trong ống Impinger. Trong khi làm cho nito sạch chảy từ một đầu của ống Impinger ở tốc độ dòng bằng 100 ml/phút, khí này chảy vào túi Tedlar được gắn vào đầu còn lại được thu thập trong 10 phút.

Thiết bị và các điều kiện phân tích

Thiết bị và việc phân tích phổ khối sắc ký khí (TCT-GC/MS) được tiến hành trong các điều kiện dưới đây.

Thiết bị: TCT GL Sciences HP524

Cột: CP-SIL5CB (0,25 mm I.D. x 60 m df = 0,25 µm)

Nhiệt độ cột: 40°C → 280°C (10°C/phút, giữ)

Khí mang: 1,0 ml/phút

Bộ phát hiện: GC/MS Agilent Technologies Model 5977B

Nhiệt độ nguồn ion: 230°C

Phương pháp ion hóa: EI

Khoảng khối lượng đo: m/z 30 đến 600

Các đỉnh thu được bằng cách phân tích được so sánh giữa mẫu 4-1 và mẫu 4-2 và mẫu 4, và giá trị diện tích của đỉnh có thời gian xuất hiện đỉnh là 17,2 phút, mà được coi là đỉnh của thành phần hương thơm, được tính toán. Các kết quả của chúng được thể hiện trong bảng 9. Kết quả là, đã phát hiện ra rằng việc bổ sung kali và/hoặc canxi có hiệu quả cải thiện hương thơm.

Bảng 9

	Mẫu 4	4-1	4-2
Giá trị diện tích của đỉnh có thời gian xuất hiện đỉnh là 17,2 phút	6135	6406	6198

Khả năng áp dụng trong công nghiệp

Phương pháp theo sáng chế cung cấp phương pháp làm tăng vị ngọt của đồ uống từ nước quả hoặc chế phẩm ngọt, mà không phải là vị ngọt đơn thuần thu được bằng cách làm tăng lượng đường tự nhiên và chất tạo ngọt cường độ cao được sử dụng, và cung cấp vị tốt.

YÊU CẦU BẢO HỘ

1. Đồ uống từ nước quả bao gồm:

- (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;
- (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;
- (c) natri với lượng 10 đến 70 mg/100ml; và
- (d) kali với lượng 10 đến 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng 10 đến 70 mg/100ml,

trong đó chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E,

trong đó natri là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri bicacbonat, natri gluconat, natri lactat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó kali là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó canxi là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraacetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearoyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng; và

$$0,1 < (X1 + X2) \leq 20 \text{ được thỏa mãn.}$$

2. Đồ uống từ nước quả theo điểm 1, trong đó hàm lượng natri nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml.

3. Đồ uống từ nước quả theo điểm 1 hoặc 2, mà bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml.
4. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 3, trong đó năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml.
5. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 4, trong đó X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5,9.
6. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 5, trong đó tỷ lệ phần trăm nước quả của đồ uống từ nước quả nằm trong khoảng từ 1 đến 100%.
7. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 6, trong đó nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả là một hoặc nhiều nước quả được chọn từ cam, quýt Nhật Bản, chanh vàng, bưởi, chanh xanh, dứa, dâu tây, việt quất, phúc bồn tử đen, nam việt quất, ổi, chuối, sơ ri, đu đủ, chanh dây, xoài, táo, nho, đào, mơ Nhật Bản, lê, mơ, mận, dưa hấu, quả kiwi, và mộc qua Nhật Bản.
8. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 7, trong đó đường tự nhiên là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, lactoza, psicoza, aloza, tagatoza, và tổ hợp của chúng.
9. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 8, trong đó chất tạo ngọt cường độ cao b1 là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, và tổ hợp của chúng.
10. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 9, trong đó natri là natri gluconat.
11. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 10, trong đó kali là kali clorua.
12. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 11, trong đó canxi là canxi clorua.
13. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 12, trong đó đồ uống từ nước quả này bao gồm natri với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với

lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml, năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml, và $X1 + X2$ lớn hơn hoặc bằng 6.

14. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 13, trong đó hàm lượng của chất tạo ngọt cường độ cao b1 tính theo lượng chất tạo ngọt cường độ cao (b) là lớn hơn hoặc bằng 50% khối lượng.

15. Đồ uống từ nước quả theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 1 đến 14, trong đó đồ uống này được đóng gói trong vật chứa.

16. Phương pháp sản xuất đồ uống từ nước quả, bao gồm các bước:

(i) bổ sung (a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1 và (b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(ii) bổ sung (c) natri sao cho hàm lượng natri trong đồ uống là 10 đến 70 mg/100ml; và

(iii) bổ sung (d) kali sao cho hàm lượng kali trong đồ uống là 10 đến 70 mg/100ml và/hoặc bổ sung (d) canxi sao cho hàm lượng canxi trong đồ uống là 10 đến 70 mg/100ml,

vào nguyên liệu thô,

trong đó

chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E,

$0,1 < (X1 + X2) \leq 20$ được thỏa mãn;

trong đó natri là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri bicacbonat, natri gluconat, natri lactat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó kali là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó canxi là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraacetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearoyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.

17. Phương pháp theo điểm 16, trong đó trong đồ uống từ nước quả, hàm lượng natri nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml.

18. Phương pháp theo điểm 16 hoặc 17, trong đó đồ uống từ nước quả bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml.

19. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 18, trong đó năng lượng của đồ uống từ nước quả nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml.

20. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 19, trong đó X1 nằm trong khoảng từ 0,1 đến 5,9.

21. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 20, trong đó tỷ lệ phần trăm nước quả của đồ uống từ nước quả nằm trong khoảng từ 1 đến 100%.

22. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 21, trong đó nước quả được chứa trong đồ uống từ nước quả là một hoặc nhiều nước quả được chọn từ cam, quýt Nhật Bản, chanh vàng, bưởi, chanh xanh, dứa, dâu tây, việt quất, phúc bồn tử đen, nam việt quất, ổi, chuối, sơ ri, đu đủ, chanh dây, xoài, táo, nho, đào, mơ Nhật Bản, lê, mơ, mận, dưa hấu, quả kiwi, và mận qua Nhật Bản.

23. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 22, trong đó đường tự nhiên là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm glucoza, sucroza, fructoza, maltoza, oligosacarit, xi rô ngô có nồng độ fructoza cao, lactoza, psicoza, aloza, tagatoza, và tổ hợp của chúng.

24. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 23, trong đó chất tạo ngọt cường độ cao b1 là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, và tổ hợp của chúng.

25. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 24, trong đó natri là natri gluconat.

26. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 25, trong đó kali là kali clorua.

27. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 26, trong đó canxi là canxi clorua.

28. Phương pháp theo điểm bất kỳ trong số các điểm từ 16 đến 27, trong đó đồ uống từ nước quả bao gồm natri với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và bao gồm kali với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng nằm trong khoảng từ 10 đến 60 mg/100ml, năng lượng nhỏ hơn hoặc bằng 50 Kcal/100 ml, và $X1 + X2$ lớn hơn hoặc bằng 6.

29. Sản phẩm cô đặc dùng để cung cấp đồ uống từ nước quả theo điểm 1, bao gồm:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X4;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X5;

(c) natri với lượng là 100 đến 700 mg/100ml; và

(d) kali với lượng là 100 đến 700 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng là 100 đến 700 mg/100ml,

trong đó $(X4 + X5) \leq 200$ được thỏa mãn.

30. Phương pháp tăng cường vị ngọt của đồ uống từ nước quả, bao gồm bước chứa:

(a) đường tự nhiên với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X1;

(b) chất tạo ngọt cường độ cao với lượng tương ứng với cường độ vị ngọt X2;

(c) natri với lượng là 10 đến 70 mg/100ml; và

(d) kali với lượng là 10 đến 70 mg/100ml và/hoặc canxi với lượng là 10 đến 70 mg/100ml trong đồ uống từ nước quả,

trong đó chất tạo ngọt cường độ cao bao gồm ít nhất một chất tạo ngọt cường độ cao b1 được chọn từ nhóm gồm rebaudiosit M, rebaudiosit D, rebaudiosit N, rebaudiosit O, và rebaudiosit E,

trong đó natri là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm natri clorua, natri hydroxit, natri malat, natri bicacbonat, natri gluconat, natri lactat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó kali là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm kali alginat, kali clorua, kali xitrat, kali gluconat, monokali L-glutamat, kali bromat, kali hydro DL-tartrat, kali hydro L-tartrat, kali nitrat, kali hydroxit, kali sorbat, kali cacbonat, kali lactat, kali norbixin, kali pyrosulfit, tetrakali pyrophosphat, kali feroxyanua, kali polyphosphat, kali metaphosphat, kali nhôm sulfat, kali sulfat, trikali phosphat, dikali hydro phosphat, kali dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng;

trong đó canxi là ít nhất một dạng được chọn từ nhóm gồm canxi L-ascorbat, canxi alginat, canxi dinatri etylendiamintetraaxetat, canxi clorua, carboxymetylxenluloza canxi, canxi xitrat, canxi glyxerophosphat, canxi gluconat, monocanxi Di-L-glutamat, canxi silicat, canxi axetat, canxi oxit, canxi hydroxit, canxi stearat, canxi stearoyl lactat, canxi sorbat, canxi cacbonat, canxi lactat, canxi pantothenat, canxi dihydro pyrophosphat, canxi feroxyanua, canxi propionat, canxi 5'-ribonucleotit, canxi sulfat, tricanxi phosphat, canxi monohydro phosphat, canxi dihydro phosphat, và các hỗn hợp của chúng.