



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115499** (13) **C2**
(51) МПК
A23G 3/34 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2016 05657**
(22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.11.2017**
(41) Публікація відомостей про заявку: **26.06.2017, Бюл.№ 12**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.11.2017, Бюл.№ 21**

(72) Винахідник(и):
Нєміріч Олександра Володимирівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Янчик Марія Володимирівна (UA),
Драненко Оксана Володимирівна (UA),
Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)

(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
UA 12368 U, 15.02.2006
UA 97308 U, 10.03.2015
UA 111012 C2, 10.03.2016
UA 42201 U, 25.06.2009
UA 89042 U, 10.04.2014
UA 54072 A, 17.02.2003
Вашека О.М. Вплив компонентів рослинної сировини на дисперсність краплин плазми масляних сумішей / О.М. Вашека, О.В. Нєміріч, О.В. Галецька, М.В. Янчик // Міжнародна наукова конференція «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», Київ, НУХТ, 13-17 жовтня 2014 р. – С. 170

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості, а саме - виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Кондитерський напівфабрикат містить цукор білий, патоку, воду, суміш масла вершкового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти. Кондитерський напівфабрикат характеризується підвищеними смаковими властивостями, харчовою цінністю та структурними характеристиками.

UA 115499 C2

ефір лимонної кислоти
вода

0,5
6,5-24,5.

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІСНОВІД

(14) Номер заявки: 115499-07000-
(12) Дата подання заявки: 28.05.2014
(14) Дата публікації: 10.11.2017
(11) Публікаційне відомство: 28.05.2017, Бюро № 12
(12) Публікаційне відомство: 10.11.2017, Бюро № 21

(71) Заявник:
Колосівська Олександр Володимирович
(UA)
Григорівська Олександр Володимирович (UA)
Васильченко Олександр Володимирович (UA)
Андрій Марія Володимирович (UA)
Дмитро Дмитро Володимирович (UA)
Степановська Ірина Володимирович (UA)

(72) Автор(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРКОВСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ
вул. Харківська, 55, м. Київ-03, 01521
(UA)

(54) Система для визначення, заміни до умісту
систематизації.
UA 12048 U, 16.02.2006
UA 57102 U, 10.03.2015
UA 111512 U, 10.03.2015
UA 12021 U, 25.04.2009
UA 59042 U, 10.04.2014
UA 54012 A, 17.02.2009
Система для визначення, заміни до умісту
систематизації, включаючи: країни патенту
національного рівня / О.М. Колосівська, О.В.
Григорівська, О.В. Васильченко, М.В. Андрій /
Міністерство економічного розвитку і торгівлі України
власність: Харківський національний університет
технологій, Київ, НАХТ, 17-17 жовтня
2014 р. - С. 170

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІСНОВІД

Висновок

Висновок дано про те, що в результаті проведеного дослідження в області виробництва розроблених
технологічних процесів, які використовують для виготовлення продукції, води, суміші масла
висновок, який є результатом дослідження, що ефір лимонної кислоти. Конкретний висновок
можливо зробити, вивчаючи методи властивостей, які мають цінність та структурну
характеристику.

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

- 5 Найбільш близькою до винаходу є помада цукрова (Сборник рецептур мучних кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура № 59, - С. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

- 10 В основу винаходу поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з фруктовим порошком для виробництва глазури, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що, згідно з винаходом, до рецептурного складу додається суміш вершкового масла, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти у відсотковому співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	34-42
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-24
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	6,5-24,5.

- 15 Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Банановий порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи №05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот, калію та магнію. Окрім цього грає роль природного барвника та підсилювача смаку, що розширює сферу використання напівфабрикату.

- 20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так само як і отримати потрібну форму при оздобленні.

- 25 Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

- 30 Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	44	1	14	12	0,5	28,5	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений смак та колір.
2	42	2	16	15	0,5	24,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
3	40	4	19	18	0,5	21,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
4	37	6	24	22	0,5	9,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір.
5	34	8	27	24	0,5	6,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір, досить пластичну консистенцію.
6	31	9	29	26	0,5	4,5	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений смак та банановий присмак. Консистенція занадто рідка.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості універсального кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	кремовий
Смак	приємний, молочний зі смаком банану
Запах	приємний, молочний з ароматом банану
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності універсального кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,7	12,5	88,3	451

Технічним результатом є створення універсального оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

10 Кондитерський напівфабрикат, який містить цукор білий, патоку, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить суміш масла вершкового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти, у співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %.

цукор білий	34-42
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-24

(21)	Номер заявки:	а 2016 05657	(72)	Винахідники:	Неміріч Олександра Володимирівна, UA, Гавриш Андрій Володимирович, UA, Вашека Оксана Миколаївна, UA, Янчик Марія Володимирівна, UA, Драненко Оксана Володимирівна, UA, Стахурська Лілія Вацлавівна, UA
(22)	Дата подання заявки:	26.05.2016			
(24)	Дата, з якої є чинними права на винахід:	10.11.2017			
(41)	Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня:	26.06.2017, Бюл. № 12			
(46)	Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.11.2017, Бюл. № 21			

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(54) Назва винаходу:

(57) Формула винаходу:

Кондитерський напівфабрикат, який містить цукор білий, патоку, воду, який відрізняється тим, що додатково містить суміш масляновершксового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти, у співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	34-42
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-24
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	6,5-24,5.

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 0843061117.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.cipr.org/searchInvStat>.

2. Виконати пошук за номером заявки.

3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа міститься 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту



I. E. Матусевич

10.11.2017

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 115499

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 10.11.2017.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

М.І. Тітарчук

