

2969



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 70737 A

(51) 7 A23L1/314,
A23L1/317

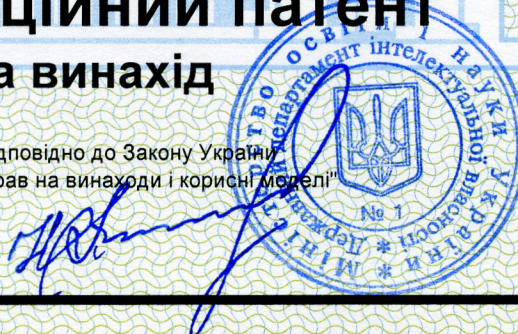
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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

Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності



М. Паладій

(21) 20031212468

(22) 25.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004. Бюл. № 10

(72) Пасічний Василь Миколайович, Жук Ігор Зіновієвич

(73) Національний університет харчових технологій

(54) СМАКО-АРОМАТИЧНА КОМПОЗИЦІЯ

УКРАЇНА



УКРАЇНА

(19) UA (11) 70737 (13) A

(51) 7 A23L1/314, A23L1/317

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СМАКО-АРОМАТИЧНА КОМПОЗИЦІЯ

1

(21) 20031212468
(22) 25.12.2003
(24) 15.10.2004
(46) 15.10.2004, Бюл. № 10, 2004 р.
(72) Пасічний Василь Миколайович, Жук Ігор Зіновієвич
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) 1. Смако-ароматична композиція, яка містить фосфат харчовий, цукристі речовини, харчову органічну кислоту та її солі, посилювач смаку й аромату, ефірне масло та/або олеорезини пряноароматичних рослин, емульгатор, харчовий барвник, рослинну сировину, кухонну сіль, гелеутворювач, яка відрізняється тим, що як гелеутворювач містить карагінан, камеді та глюकोдельталактон, як цукристі речовини - моно-, оліго- і поліцукри, а також додатково містить харчові волокна, тваринний і рослинний білок, прянощі та приправи, харчовий ароматизатор, консервант, антиоксидант, розпушувач у наступному співвідношенні компонентів, %:

Смако-ароматична композиція відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва ковбасних виробів та виробів з соленого м'яса, консервів м'ясних, м'ясорослинних та рибних, напівфабрикатів м'ясних, рибних та кулінарних страв, концентратів харчових, молочних продуктів, хлібобулочних виробів, соусів, маргаринів та майонезів.

Відома композиція харчової добавки для виробництва м'ясних ковбасних виробів (RU №2170522, Бюл. № 20 від 20.07.2001), яка включає, харчові фосфати в кількості 18-30%, кармінову кислоту 0,1-1,0%, ефірні масла і (або) олеорезини пряноароматичних рослин 0,5-0,9%, в якості цукристих речовин глюкозу 1,0-3,0% та мальтодекстрини 3,0-7,0%, сіль кухонну харчову 0,5-2,0%, посилювач смаку і аромату 2,0-10,0%, органічні кислоти та їх солі в кількості 1,5-3,0%, пивну дробину.

Недоліком композиції є обмеженість її використання для інших харчових продуктів в наслідок її

2

ефірне масло та/або олеорезини та екстракти пряноароматичних рослин 1,0-20,0
посилювачі смаку й аромату 1,0-15,0
прянощі та приправи 0,5-90
харчові ароматизатори 0,1-15,0
сіль кухонна 1,0-25,0
моно-, оліго- і поліцукри 1,0-25,0
тваринний і рослинний білок 0,5-25,0
харчові волокна 0,5-25,0
харчова органічна кислота і її солі 0,5-20,0
гелеутворювач 0,5-10,0
фосфат харчовий 0,1-20,0
консервант, антиоксидант і розпушувач 0,1-3,0.
2. Смако-ароматична композиція за п.1, яка відрізняється тим, що додатково містить натуральний барвник.
3. Смако-ароматична композиція за пп.1 і 2, яка відрізняється тим, що додатково містить емульгатор.

цільової функціональності, яка може бути не потрібна для інших продуктів, а також недостатня здатність посилювати смак і аромат сировини з відхиленнями кислотності від оптимальної для дії смакових і ароматичних складових рецептури композиції, а також при використанні різних за інтенсивністю режимів теплової обробки сировини.

В основу винаходу поставлена задача розробки смако-ароматичної композиції широкого спектру дії для посилення смаку і аромату харчових продуктів (в тому числі з використанням сировини з пороками кислотності) при використанні різних за інтенсивністю режимів теплової обробки сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що смако-ароматична композиція, яка містить фосфати харчові, цукристі речовини, харчові органічні кислоти та їх солі, посилювачі смаку і аромату, ефірні масла та/або олеорезини пряноароматичних рослин, емульгатори, харчовий барвник, рослинну сировину, кухонну сіль, гелеутворювачі, яка відрізняється тим, що містить в якості гелеутворювача

(13) A

(11) 70737

(19) UA

карагінан, камеді та глюкодельталактон, в якості цукристих речовин моно, оліго- і поліцукри, додатково містить харчові волокна, тваринний і рослинний білок, прянощі та приправи, харчові ароматизатори, консерванти, антиоксиданти розрихлювачі у наступному співвідношенні компонентів, у %:

Ефірне масло та/або олеорезини та екстракти пряноароматичних рослин	1,0-20,0
Посилювач смаку і аромату	1,0-15,0
Прянощі та приправи	0,5-90
Харчові ароматизатори	0,1-15,0
Сіль кухонна	1,0-25,0
Моно, оліго- і поліцукри	1,0-25,0
Тваринний і рослинний білок	0,5-25,0
Харчові волокна	0,5-25,0
Харчові органічні кислоти і їх солі	0,5-20,0
Гелеутворювачі	0,5-10,0
Фосфати харчові	0,1-20,0
Консерванти, антиоксиданти і розрихлювачі	0,1-3,0

2. Смако-ароматична композиція за п.1, яка відрізняється тим, що додатково містить натуральні барвники.

3. Смако-ароматична композиція за пп.1 і 2, яка відрізняється тим, що додатково містить емульгатори.

Даний причинно-наслідковий зв'язок забезпечує при реалізації рецептури смако-ароматичної композиції отримання харчових продуктів з вираженим стабільним смаком і ароматом для використання у виробництві харчових продуктів різних за інтенсивністю режимів теплової обробки.

Введення в рецептуру композиції менше 0,5% ефірного масла та/або олеорезинів та екстрактів пряноароматичних рослин не дасть необхідного рівня посилення аромату продуктів, введення більше 20%, обмежує точність дозування аромату і смаку харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,1% харчових ароматів не дасть не обхідного рівня посилення аромату продуктів, введення більше 15%, обмежує точність дозування аромату і смаку харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% посилювачів смаку і аромату не дасть не обхідного рівня посилення смаку і аромату продуктів, введення більше 15%, обмежує кількість введення суміші в рецептуру харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% прянощів та приправ не дасть не обхідного рівня посилення смаку і аромату продуктів, введення більше 90%,

підвищує вартість харчових продуктів з використанням смако-ароматичної композиції.

Введення в рецептуру менше 1,0% кухонної солі не дасть не обхідного рівня посилення смаку продуктів, введення більше 25%, технологічно не доцільно в наслідок можливості злежування суміші та над солоного присмаку композиції.

Введення в рецептуру менше 1,0% моно, оліго- і поліцукрів не дасть не обхідного рівня пом'якшення смаку продуктів, введення більше 25%, технологічно не доцільно в наслідок можливості злежування суміші та над солодкого присмаку композиції при використанні в рецептурах харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% тваринного і рослинного білку не дасть не обхідного рівня присмаку, введення більше 25%, технологічно не доцільно в наслідок можливості злежування при використанні, та обмеження її використання у рецептурах харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% харчових волокон не достатньо для технологічного капсулювання аромату композиції, введення більше 25%, технологічно не доцільно в наслідок можливості злежування композиції та інертності присмаку при її застосуванні у рецептурах харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% харчових органічних кислот і їх солей не дасть не обхідного рівня рН для дії проявлення смако-ароматичних характеристик композиції, введення більше 10%, технологічно не доцільно в наслідок значного зміщення рН в кислу сторону, що обмежить використання смако-ароматичної композиції для виробництва харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,5% гелеутворювачів не достатньо для технологічного капсулювання аромату і смаку композиції, введення більше 10%, технологічно не доцільно в наслідок можливості злежування композиції, інертності присмаку при її застосуванні, а також збільшення собівартості смако-ароматичної композиції.

Введення в рецептуру більше 20,0% харчових фосфатів обмежить використання смако-ароматичної композиції для виробництва харчових продуктів з урахуванням медико-біологічних вимог до харчових продуктів.

Введення в рецептуру менше 0,1% консервантів, антиоксидантів і розрихлювачів не дасть технологічного ефекту, введення більше 3%, технологічно не доцільно.

Приклади реалізації способу

Рецептурна складова	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
1	2	3	4	5	6
Ефірні масла і (або) олеорезини та екстракти пряноароматичних рослин	10,0	5,0	20,0	1,0	3,0
Посилювачі смаку і аромату	10,0	3,0	5,0	1,0	3,0
Прянощі та приправи	30,0	60,0	0,5	91,0	0,5
Харчові ароматизатори	10,0	3,0	10,0	1,0	0,5
Сіль кухонна	5,0	2,0	14,5	3,0	1,0
Моно, оліго- і поліцукри	15,0	3,0	20,0	1,0	1,0
Тваринний і рослинний білок	10,0	3,0	5,0	0,5	0,5

Приклади реалізації способу

1	2	3	4	5	6
Харчові волокна	10,0	5,0	10,0	0,5	1,5
Харчові органічні кислоти і їх солі	5,0	5,0	5,5	0,4	1,5
Гелеутворювачі	5,0	5,0	5,0	0,4	0,5
Фосфати харчові	10	3,0	3,5	0,1	1,0
Консерванти, антиоксиданти і розрихлювачі	1,0	3,0	1,0	0,1	1,0
Вода	-	-	-	-	85,0

Приклад 1

Композиція смако-ароматична з вказаною рецептурою має високотехнологічні характеристики і з використанням різних видів смако-ароматичних речовин, посилювачів смаку, аромату та прянощів і приправ буде мати широкий спектр застосування практично для всіх видів харчових продуктів.

Приклад 2

Композиція смако-ароматична з вказаною рецептурою має високотехнологічні характеристики і з використанням різних видів смако-ароматичних речовин, посилювачів смаку, аромату та прянощів і приправ буде мати широкий спектр застосування практично для всіх видів м'ясопродуктів та харчо-концентратів.

Приклад 3

Композиція смако-ароматична з вказаною рецептурою має високотехнологічні характеристики і з використанням різних видів смако-ароматичних речовин, посилювачів смаку та аромату капсулюючих речовин буде мати широкий спектр застосування для консервів та ковбас в штучній оболонці та харчо-концентратів.

Приклад 4

Композиція смако-ароматична з вказаною рецептурою має високу собівартість і не може бути оптимально використана у рецептурах харчових продуктів з використанням некондиційної сировини в наслідок низького рівня буферності захисних від коливальних рН інгредієнтів.

Приклад 5

Це рідка смако-ароматична композиція має високотехнологічні характеристики і з використанням різних видів смако-ароматичних речовин, посилювачів смаку та аромату капсулюючих аромат речовин буде мати широкий спектр застосування для харчових продуктів і зокрема консервів та ковбас в штучній оболонці.

Реалізація рецептур смако-ароматичної композиції з включенням до її складу технологічних інгредієнтів широкого спектру дії дозволяє уніфікувати якість органолептичних показників продуктів і виробляти якісні харчові продукти з мінімальним введенням смако-ароматичних речовин.