



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42054 (13) U
(51) МПК
A23J 1/06 (2009.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ "ФІТОГЕМ"

1

2

(21) u200814619

(22) 19.12.2008

(24) 25.06.2009

(46) 25.06.2009, Бюл.№ 12, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ПОГО-
ЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ
ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛО-
ДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРО-
ВИЧ, АКМЕН ВІКТОРІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА,
ШЕВЧЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ(57) Спосіб виробництва дієтичної добавки, що
включає стабілізацію харчової крові, обробку крові

заморожуванням-розморожуванням, введення
рецептурних інгредієнтів, теплову обробку суміші
при температурі 80-85°C до отримання маси сир-
ної консистенції червоно-коричневого кольору,
сушіння до вмісту води 5-6%, подрібнення до
розміру часток 20-30мкм, який відрізняється тим,
що як рецептурний інгредієнт використовують по-
рошок з листя кропиви, отриманий висушуванням
листя кропиви до вологовмісту не вище 10%, по-
дрібненням до розміру часток 20-30мкм, який вно-
сять в розморожену кров в масовій частці 1,0-
4,0%.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до виробництва дієтичних до-
давок.

Відомий спосіб виробництва сухого харчового
концентрату з крові забійних тварин (СХКК), який
передбачає стабілізацію крові, обробку крові ульт-
развуком при частоті 20,35...23,65кГц впродовж
10...15хв, вихідній потужності ультразвукового ге-
нератора не більше 3кВт; насичення крові оксидом
вуглецю при тиску газу 1,5...1,7атм.; введення ін-
гредієнту рецептури (цукру-піску), теплову обробку
модифікованої крові з цукром-піском в ємкостях
для варіння, сушіння та подрібнення до розміру
часток 20...50мкм [1].

Недоліками цього способу є обмеження вико-
ристання в широкому асортименті виробів через
вміст цукру-піску як інгредієнта рецептури.

Найбільш близьким технічним рішенням є спо-
сіб виробництва дієтичної добавки з крові великої
рогатої худоби «Гемовітал», що включає стабілі-
зацію харчової крові, обробку крові заморожуван-
ням-розморожуванням, введенням рецептурних
інгредієнтів - ізоаскорбінату, натрій-
карбоксиметилцелюлози, теплову обробку суміші
при температурі 80...85°C до отримання маси сир-
ної консистенції червоно-коричневого кольору,
сушіння до вмісту води 5...6%, подрібнення до
розміру часток 20...30мкм [2].

Недоліками цього способу є обмеженість вве-
дення натрієвої солі аскорбінової кислоти та недо-
статній кольороформуючий чинник для широкого
асортименту харчових продуктів.

В основу корисної моделі поставлена задача
розробки способу виробництва дієтичної добавки
«Фітогем» шляхом збагачення продуктів харчу-
вання гемовим двовалентним залізом, що легко
засвоюється, біологічно активними речовинами
рослинної сировини, а також для коричневого за-
барвлення (імітації кольору какао-порошку) проду-
ктів харчування.

Поставлена задача досягається тим, що у ві-
домому способі, який включає стабілізацію харчо-
вої крові, обробку крові заморожуванням-
розморожуванням, введення рецептурних інгреді-
єнтів, теплову обробку суміші, при температурі
80...85°C до отримання маси сирної консистенції
червоно-коричневого кольору, сушіння до вмісту
води 5...6%, подрібнення до розміру часток
20...30мкм, згідно корисної моделі, в якості реце-
птурного інгредієнту використовують порошок з ли-
стя кропиви, отриманий висушуванням листя
кропиви до вологовмісту не вище 10%, подрібнен-
ням до розміру часток 20...30мкм, який вносять в
розморожену кров в масовій частці 1,0...4,0%.

Відміна даної корисної моделі в тому, що ви-
користання порошку кропиви дозволяє замінити
інгредієнти ізоаскорбінат натрію та натрій-

(13) U
(11) 42054
(19) UA

карбоксилметілцелюлозу в рецептурі харчової добавки, зберегти гемове залізо, збагатити добавку біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати їй темно-коричневого кольору.

Перевагами способу, що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового двовалентного заліза шляхом введення в кров порошку кропиви;

збагачення продукту біологічно активними речовинами; кольороформування, наближене до какао-порошку, що дозволяє використовувати добавку в широкому спектрі продуктів харчування.

Отриманий продукт має показники, що наведені в табл.1.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика показника	Метод дослідження
Колір	Темно-коричневий	Візуально
Вміст води, %	5...6	Висушуванням до постійної маси
Мікробіологічні показники	Відповідають вимогам МБВ до продуктів з крові великої рогатої худоби	ДСТ, що визначають вимоги до м'ясопродуктів
Двовалентне залізо, г /кг добавки	0,45	Спектрофотометрія
Розміри часток, мкм	20...30	Мікрометрія (МБС-10)

Література:

1. Пат. 30319 А Україна, А23J1/06. Спосіб виробництва сухого харчового концентрату з крові забійної худоби / Леріна І.В., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Неміріч О.В. - №98021002; Заявл. 26.02.98; Опубл. 15.11.2000; Бюл. 6-11. - 3с.

2. Пат. 7655 У Україна А23J1/06. Спосіб виробництва біологічно-активної добавки «Гемовітал» / Євлаш В.В., Погожих М.І., Розанова К.Д., Коваленко В.О., Горбань В.Г., Віннікова В.О., Гавриш А.В. - №20040604604; Заявл. 14.06.2004; Опубл. 15.07.2005; Бюл. №7. - 4с.