



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55203 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОНФІТЮР МОРКВЯНИЙ

1

2

(21) u201005996

(22) 18.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-
КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Конфітюр морквяний, який включає моркву
різану, цукор, лимонну кислоту, пектин, який від-

різняється тим, що додатково містить натураль-
ний морквяний сік та аскорбінову кислоту при та-
кому співвідношенні компонентів, %:

морква різана	38,0-40,0
цукор	45,0-47,0
натуральний морквяний сік	10,8-14,8
лимонна кислота	1,0-1,2
пектин	1,0-1,2
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до консервної промисловості.

Найбільш близьким технічним рішенням до
корисної моделі, що заявляється є спосіб вироб-
ництва конфітюру [Способ получения конфитюра.
Иванова Т.Н.; Седов Ю.А.; Житникова В.С., RU
2171041 С2, опуб. 27.07.2001, бюл.№10], який міс-
тить 38,5% відвару горобини, 27,5% моркви різа-
ної, 33,3% цукру та 0,8% лимонної кислоти.

Недоліком даного конфітюру є низький вміст
плодової частини та невисока харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити такий конфітюр, у якому додаткове вве-
дення натурального морквяного соку та антиокси-
данту забезпечує підвищення харчової цінності за
рахунок введення каротиноїдів, покращує його
органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що кон-
фітюр морквяний, який включає моркву різану,
цукор, лимонну кислоту, пектин, згідно корисної
моделі, додатково містить натуральний морквяний
сік та аскорбінову кислоту при такому співвідно-
шенні компонентів, %:

Морква різана -	38,0-40,0
Цукор -	45,0-47,0
Натуральний морквяний сік -	10,8-14,8
Лимонна кислота -	1,0-1,2
Пектин -	1,0-1,2
Аскорбінова кислота -	0,02-0,03

Даний причинно-наслідковий зв'язок між реце-
птурним співвідношенням по сировині і матеріа-
лах, що використовуються, та очікуваним техніч-
ним результатом дозволяє досягти оптимальних
органолептичних показників якості морквяного
конфітюру, отримати продукт з підвищеною харчо-
вою цінністю.

Введення до рецептури натурального морквя-
ного соку дозволяє підвищити харчову цінність
конфітюру, збагатити продукт каротиноїдами.

Згідно нормативно-технічної документації, ви-
робництво конфітюру передбачає використання
38,0-40,0% плодів.

При додаванні лимонної кислоти менше 1,0%
не виконуються умови драглювання продукту. При
додаванні лимонної кислоти 1,0-1,2% забезпечу-
ються необхідні умови, які сприяють процесу драг-
лювання морквяного конфітюру. Введення лимон-
ної кислоти більше 1,2% надає продукту
кислуватого присмаку.

При додаванні аскорбінової кислоти менше
0,02% відбувається окислення біологічно активних
речовин продукту. При додаванні аскорбінової
кислоти 0,02-0,03% забезпечується стійкість ко-
льору морквяного желе. Введення аскорбінової
кислоти більше 0,03% не впливає на якість проду-
кту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій конфітюру морквяного,
що заявляється, наведено в таблиці.

UA (19) 55203 (11) (13) U

Таблиця

№ прикладу	Морква різана, %	Цукор, %	Натуральний морквяний сік, %	Лимонна кислота, %	Пектин, %	Аскорбінова кислота, %	Висновки
1.	39,0	48,0	10,78	1,1	1,1	0,02	Концентрація сиропу досить велика, що ускладнює проведення процесу уварювання конфітюру
2.	39,0	47,0	11,78	1,1	1,1	0,02	Концентрація сиропу велика, але процес уварювання можна проводити. Конфітюр має приємний смак і аромат
3.	39,0	46,0	12,78	1,1	1,1	0,02	Конфітюр має злагоджений та гармонійний смак і аромат
4.	39,0	45,0	13,78	1,1	1,1	0,02	Конфітюр має приємний смак і аромат
5.	39,0	44,0	14,78	1,1	1,1	0,02	Концентрація сиропу низька, що призводить до збільшення тривалості уварювання конфітюру, і як наслідок до збільшення економічних затрат

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу морквяного конфітюру 38,0-40,0% моркви різаної, 45,0-48,0% цукру, 10,8-14,8% натурального морквяного соку, 1,0-1,2% лимонної кислоти 1,0-1,2% пектину та 0,02-0,03% аскорбінової кислоти.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального морквяного соку та антиоксиданту дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості морквяного конфітюру та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим забарвленням.