



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55199 (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 ПЛОДОВО-МОРКВЯНИЙ**

1

2

(21) u201005986

(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 плодово-морквяний, який включає  
плоди, лимонну кислоту, пектин, який **відрізня-**

**ється** тим, що додатково містить натуральний  
морквяний сік, цукор та аскорбінову кислоту при  
наступному співвідношенні компонентів, %:

плоди	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 плодово-ягідних конфітюрів (Сборник тех-  
нологических инструкций по производству консер-  
вов. Том 2. Консервы фруктовые. Часть 2. - М.:  
Ассоциация предприятий плодоовощной промыш-  
ленности "Консервплодоовощ", 1990 - 360 с.), який  
містить: плоди - 40,0 %, цукор - 48,0 % (у складі  
70% цукрового сиропу), лимонну кислоту - 0,5 % та  
пектин - 1,0 %.

Конфітюр, одержаний таким чином, має не до-  
сить високу харчову цінність та порівняно бідний  
хімічний склад.

В основу корисної моделі поставлена задача  
створити такий конфітюр, у якому додаткове вве-  
дення натурального морквяного соку та цукру,  
замість цукрового сиропу, та антиоксиданту забез-  
печує підвищення харчової цінності за рахунок  
введення каротиноїдів, покращує його органолеп-  
тичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що кон-  
фітюр плодово-морквяний, який включає плоди,  
лимонну кислоту, пектин, згідно корисної моделі,  
додатково містить натуральний морквяний сік,  
цукор та аскорбінову кислоту при такому співвід-  
ношенні компонентів, %:

Плоди	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-  
лам, що використовуються, та очікуваним техніч-  
ним результатом дозволяє досягти оптимальних  
органолептичних показників якості плодово-  
морквяного конфітюру, отримати продукт з підви-  
щеною харчовою 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 та пектину  
менше 1,0 % не забезпечуються умови, необхідні  
для желеутворення. При додаванні лимонної кис-  
лоти та пектину 1,0-1,2 % забезпечуються необ-  
хідні умови для утворення морквяного желе, яке  
має пружну структуру. Введення лимонної кислоти  
та пектину більше 1,2 % не впливає на якість про-  
дукту, тому є економічно недоцільним.

При додаванні аскорбінової кислоти менше  
0,02 % відбувається окислення біологічно актив-  
них 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 продук-  
ту, тому є економічно недоцільним.

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

(19) UA (11) 55199 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Плоди, %	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 % плодів, 45,0-47,0 % 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 плодово-морквяного конфітюру та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим забарвленням.