



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55061 (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) ПОВИДЛО З ЦУКРОВОГО БУРЯКУ ТА ЖУРАВЛИНИ

1

2

(21) u201004080

(22) 07.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ХОМІ-  
ЧАК ЛЮБОМИР МИХАЙЛОВИЧ, ПИСАРЄВ МАК-  
СИМ ГРИГОРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Повидло з цукрового буряку та журавлини, яке

включає пюре овочеве, цукор, лимонну кислоту, яке **відрізняється** тим, що як овочеве пюре воно містить пюре з цукрового буряку та додатково містить пюре з журавлини та аскорбінову кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре бурякове	32-36
пюре журавлине	13-19
цукор-пісок	50-53
лимонна кислота	0,03-0,05
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється є рецептура виробництва повидла гарбузового (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том II. Консервы фруктовые. Часть I: - М.: Издательство "Петит", 1992, с. 95-112), яка містить: гарбузове пюре - 1,25 частин, цукор-пісок - 0,95 частин, та додатково лимонну кислоту - 2,5-2,9кг і пектин - 0,1-0,15кг на 1000кг повидла.

Повидло гарбузове, одержане таким чином, має ряд недоліків. Низька харчова цінність, негармонійний смак, потреба додаткового внесення пектину, що є економічно неефективним.

В основу корисної моделі поставлена задача створити новий вид плодово-ягідних консервів з цукрового буряку, з використанням пюре з цукрового буряку, пюре з журавлини, цукру та додаванням лимонної та аскорбінової кислоти, що забезпечує підвищення харчової цінності і покращує органолептичні показники продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що повидло з цукрового буряку та журавлини включає пюре овочеве, пюре ягідне, цукор, лимонну кислоту, згідно корисної моделі пюре використовують з цукрового буряку та додатково використовують пюре з журавлини та аскорбінову кислоту при такому співвідношенні компонентів, %:

Пюре бурякове	32-36
Пюре журавлине	13-19
Цукор-пісок	50-53

Лимонна кислота 0,03-0,05  
Аскорбінова кислота 0,02-0,03

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості консервів, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю, зокрема за рахунок високого вмісту в журавлині бору, заліза, йоду, калію, кальцію, магнію, марганцю, срібла, фосфору, вітамінів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, К, РР, які позитивно впливають на роботу серцево-судинної системи, роботу нирок, нормалізують обмін холестерину і попереджують утворення тромбів в судинах, стимулюють функцію підшлункової залози та завдяки високому вмісту в буряку пектинових речовин, які захищають організм людини від шкідливого вмісту радіоактивних елементів та важких металів та високому вмісту бетаїну, який сприяє зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску і кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну.

При додаванні аскорбінової кислоти менше 0,02% відбувається окислення біологічно активних речовин консервів. При додаванні аскорбінової кислоти 0,02-0,03% забезпечується стійкість кольору консервів. Введення аскорбінової кислоти більше 0,03% не впливає на якість продукту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій повидла з цукрового буряку та журавлини, що заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 55061 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Пюре з цукрового буряку, %	Пюре з журавлини, %	Цукор, %	Лимона кислота, %	Аскорбінова кислота, %	Висновки
1.	30	20	54	0,04	0,02	Консистенція рідка, колір слабо виражений, низька харчова цінність, та негармонійний смак
2.	32	23	53	0,04	0,02	Консистенція більш густа, текуча, колір світло рожевий, невисока харчова цінність та негармонійний смак
3.	34	26	52	0,04	0,02	Консистенція більш густа, нетекуча, колір світло рожевий, невисока харчова цінність та негармонійний смак
4.	36	29	50	0,04	0,02	Густа мажуча консистенція, колір рожевий непрозорий, насичений, висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак
5.	40	31	48	0,04	0,02	Густа мажуча консистенція, колір темно-рожевий, неприємний та негармонійний смак

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів до складу повидла з цукрового буряку та журавлини доцільно вносити 32-36% пюре з цукрового буряку, 23-29% пюре з журавлини 50-53% цукру-піску.

Технічний результат корисної моделі полягає у

тому, що введення до рецептури цукрового буряку та журавлини та антиоксиданту аскорбінової кислоти, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості повидла з цукрового буряку та журавлини, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійкістю.