



УКРАЇНА

(19) UA (11) 54346 (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

1

2

(21) u201004079

(22) 07.04.2010

(24) 10.11.2010

(46) 10.11.2010, Бюл.№ 21, 2010 р.

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

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Повидло з цукрового буряку, що містить пюре
овочеве, цукор, лимонну кислоту, яке **відрізня-**
ється тим, що як пюре містить пюре з цукрового
буряку та додатково містить аскорбінову кислоту
при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре бурякове	63-67
цукор-пісок	51-54
лимонна кислота	0,1-0,3
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

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

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

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що пови-
дло з цукрового буряку містить овочеве пюре, цу-
кор, лимонну кислоту, згідно корисної моделі, пюре
використовують з цукрового буряку та
додатково використовують аскорбінову кислоту
при такому співвідношенні компонентів, %:

Пюре бурякове	63-67
Цукор-пісок	51-54
Лимонна кислота	0,1-0,3
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 консервів,
отримати продукт з підвищеною харчовою цінніс-
тю, зокрема за рахунок високого вмісту в буряку
пектинових речовин, які захищають організм лю-
дини від шкідливого вмісту радіоактивних елемен-
тів та важких металів та високому вмісту бетаїну,
який сприяє зміцненню капілярів, зниженню кро-
в'яного тиску і кількості холестерину в крові, по-
ліпшенню жирового обміну.

При додаванні аскорбінової кислоти менше
0,02 % відбувається окислення біологічно актив-
них речовин та потемніння продукту. При дода-
ванні аскорбінової кислоти 0,02-0,03 % забезпечу-
ється стійкість кольору консервів. Введення
аскорбінової кислоти більше 0,03 % не впливає на
якість продукту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій повидла з цукрового бу-
ряку, що заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 54346 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Пюре з цукрового буряку, %	Цукор, %	Лимона кислота, %	Аскорбінова кислота, %	Висновки
1.	61	55	0,15	0,02	Консистенція рідка, низька харчова цінність, та негармонійний смак
2.	63	54	0,15	0,02	Консистенція більш густа, текуча, невисока харчова цінність та негармонійний смак
3.	65	53	0,15	0,02	Консистенція більш густа, нетекуча, невисока харчова цінність та негармонійний смак
4.	67	51	0,15	0,02	Густа мажуча консистенція, висока харчова цінність, приємний та гармонійний смак
5.	70	48	0,15	0,02	Густа мажуча консистенція, неприємний та негармонійний смак

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу повидла з цукрового буряку доцільно вносити 63-67 % буряку, 51-54 % цукру-піску.

Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що введення до рецептури повидла цукрово-

го буряка замість гарбуза та антиоксиданту аскорбінової кислоти, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості повидла з цукрового буряка й отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійкістю кольору.