



УКРАЇНА

(19) UA (11) 85803 (13) C2

(51) МПК (2009)

A23L 1/06

A23L 1/068 (2008.04)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(54) ЖЕЛЕЙНИЙ ПРОДУКТ

1

2

(21) а200802506

(22) 26.02.2008

(24) 25.02.2009

(46) 25.02.2009, Бюл.№ 4, 2009 р.

(72) КРАПИВНИЦЬКА ІРИНА ОЛЕКСІВНА, UA, ДЖУРЕНКО НАДІЯ ІВАНІВНА, UA, ПАЛАМАРЧУК ОЛЕНА ПАВЛІВНА, UA, БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, UA, СКРИПЧЕНКО НАДІЯ ВАСИЛІВНА, UA, ОМЕЛЬЧУК ЄВГЕН ОЛЕКСАНДРОВИЧ, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(56) UA 62829, 15.12.2003

SU 1771416, 23.10.1992

RU 2067839, 20.10.1996

RU 2276931, 20.01.2005

RU 2301538, 27.06.2007

US 2557050, 12.06.1951

(57) Желейний продукт, що містить фруктово-ягідний компонент, цукор та лактат натрію, який відрізняється тим, що як фруктово-ягідний компонент використовують натуральний сік з м'якоттю плодів лікарських рослин, таких як калина, актинідія, хеномелес, обліпіха, лимонник, дерен, бузина, та додають яблучний пектиновий концентрат у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. % :

натуральний сік з м'якоттю плодів лікарських рослин, таких як калина, актинідія, хеномелес, обліпіха, лимонник, дерен, бузина	50
яблучний пектиновий концентрат	35-40
цукор	45
лактат натрію	0,4.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва продуктів лікувально-профілактичного призначення.

Відомий мармелад "Фруктово-ягідний пластовий", в рецептуру якого входить фруктово-ягідний компонент (пюре яблучне, пюре фруктово-ягідне), цукор, кислота молочна, лактат натрію, ["Рецептури на мармелад, пастилу, зефир", утверждённый зам. нач. отдела пищевой промышленности Госпрома СССР А. Т. Макаровым 29.12.1986г.].

Недолік: мармелад не має високої антимутагенної дії, що обмежує його застосування як продукту лікувально-профілактичного призначення.

В основу винаходу поставлена задача створення продукту лікувально-профілактичного призначення з антимутагенною або генопротекторною активністю, підвищеною біологічною цінністю та желейною структурою.

Поставлена задача вирішується тим, що в желейному продукті анти-мутагенному, який містить фруктово-ягідний компонент, цукор та лактат натрію. Згідно винаходу в якості фруктово-ягідного компоненту використовують сік з м'якоттю плодів лікарських рослин та яблучний пектиновий концентрат у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

натуральний сік з м'якоттю плодів лікарських рослин	40-60
яблучний пектиновий концентрат	25-40
цукор	40-55
лактат натрію	0,3-0,5

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та технічним результатом полягає в наступному.

Використання натуральних соків з м'якоттю плодів лікарських рослин надає продукту властивостей, що забезпечують стійкість організму до впливу мутагенних факторів, в умовах екологічного неблагополуччя.

Для виготовлення продукту використовується натуральний сік з м'якоттю плодів калини, актинідії, хеномелесу, обліпіхи, лимонника, дерену, бузини. Натуральні соки цих рослин мають потужний комплекс біологічно активних речовин (вітаміни: С, групи В, Е, РР та інші; каротин, вищі жирні кислоти, фітостерини, пектини, флавоноїди, макро- та мікроелементи, тощо), що надають продукту високої біологічної цінності.

Яблучний пектиновий концентрат використовується як гелеутворювач продукту - надає продукту желейної текстури і як біологічно активна до-

(13) C2

(11) 85803

(19) UA

бавка. Збільшення або зменшення кількості концентрату приводить до порушення текстури желейного продукту.

При зменшенні кількості гелеутворювача менше 25% продовжується процес гелеутворення і сформовані вироби мають недостатню міцність, що знижує якість продукції. Збільшення кількості пектинового концентрату в желейній масі сприяє суттєвому підвищенню в'язкості продукту, викликає труднощі при процесі його формування.

Як біологічно активна добавка яблучний пектиновий концентрат містить: пектин, фенольні сполуки, органічні кислоти, моносахара та ін., що надають йому здатності до зв'язування важких металів і радіонуклідів, видалення токсинів з організму, зниження вмісту холестерину і цукру в крові, до загального оздоровлення шлунково-кишкового тракту. У складі желейного продукту антимуутагенного підвищено біологічну цінність.

Збільшення концентрації цукру в желейній масі призводить до ущільнення структури, а зменшення - до послаблення структури.

Зменшення раціональної концентрації лактату натрію в системі прискорює процес структуроутворення, а збільшення - уповільнює.

Спосіб здійснюється таким чином:

Натуральний сік з м'якоттю плодів лікарських рослин змішують з яблучним пектиновим концентратом і цукром, уварюють протягом 3-5хв., додають лактат натрію, подають до формування.

Застосування натуральних соків з м'якоттю плодів лікарських рослин та яблучного пектинового концентрату дає можливість виробляти желейні продукти з антимуутагенними або генопротекторними властивостями, з високою біологічною цінністю за рахунок введення пектину, антоціанів, фенольних та інших біологічно-активних речовин.