

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 128035

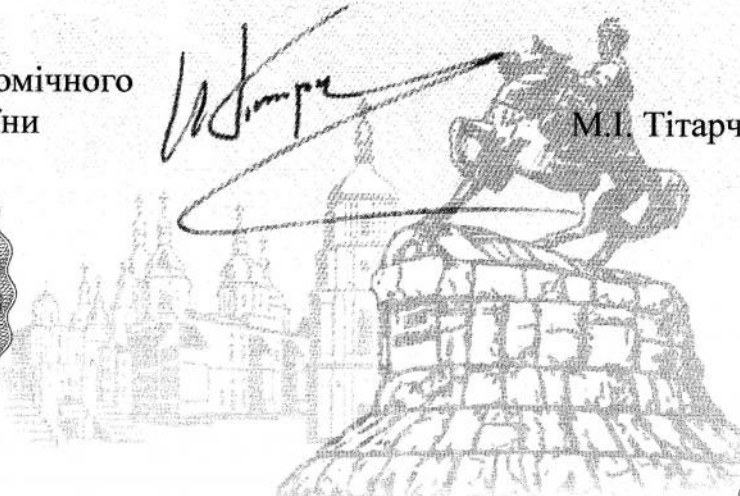
СПОСІБ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **27.08.2018.**

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України


М.І. Тітарчук



Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 3196220818.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту



І.Є. Матусевич

27.08.2018

(11) **128035**

(19) **UA**

(51) МПК (2018.01)
A23C 9/00
A23C 11/08 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2018 03937**

(22) Дата подання заявки: **11.04.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **27.08.2018**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **27.08.2018, Бюл. № 16**

(72) Винахідники:
Устименко Ігор
Миколайович, UA,
Корх Наталя Сергіївна, UA,
Тетеріна Світлана
Миколаївна, UA,
Поліщук Галина Євгеніївна,
UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб отримання харчової емульсії, що включає підігрівання замітника молочного жиру, внесення емульгатора, перемішування отриманої суміші, гомогенізація, який відрізняється тим, що як емульгатор застосовують казеїнат натрію та емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)", причому казеїнат натрію попередньо розчиняють у воді при температурі 75-85 °С перемішуючи протягом 15-25 хв., а емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)" вносять у замітник молочного жиру при температурі 75-85 °С, перемішуючи 15-25 хв., після чого отримують молочно-жирову суміш шляхом перемішування протягом 4-8 хв. за температури 75-85 °С, а гомогенізація здійснюється шляхом двоступеневої гомогенізації, за тиску 11-12,0 МПа на першому ступені і 2,5-3,5 МПа - на другому, при температурі 65-75 °С.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **128035** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23C 9/00
A23C 11/08 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 03937	(72) Винахідник(и): Устименко Ігор Миколайович (UA), Корх Наталя Сергіївна (UA), Тетеріна Світлана Миколаївна (UA), Поліщук Галина Євгеніївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 11.04.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2018, Бюл.№ 16	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ ХАРЧОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ

(57) Реферат:

Спосіб отримання харчової емульсії включає підігрівання замітника молочного жиру, внесення емульгатора, перемішування отриманої суміші, гомогенізація. Як емульгатор застосовують казеїнат натрію та емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)". При цьому казеїнат натрію попередньо розчиняють у воді при температурі 75-85 °С перемішуючи протягом 15-25 хв., а емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)" вносять у замітник молочного жиру при температурі 75-85 °С, перемішуючи 15-25 хв.. Після чого отримують молочно-жирову суміш шляхом перемішування протягом 4-8 хв. за температури 75-85 °С. Гомогенізацію здійснюють шляхом двоступеневої гомогенізації, за тиску 11-12,0 МПа на першому ступені і 2,5-3,5 МПа - на другому, при температурі 65-75 °С.

UA 128035 U

Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до отримання харчової емульсії, яка може бути застосована для нормалізації сумішей у технологіях молоковмісних продуктів.

5 Відомий спосіб отримання емульсії, що передбачає підігрівання замічника молочного жиру, внесення емульгатора, перемішування, гомогенізація. [Патент РФ № 2406341, кл. А23С 19/076, бюл. № 35, 2010 р.].

Недоліком даного способу є те, що розчинення дистильованих моно гліциридів у жировій фазі відбувається при температурі 50 °С, що є нижчою температурою плавлення вказаних високоплавких емульгаторів, яка складає не менше 75 °С. Попереднє розчинення емульгатора гарантує його швидкий і ефективний мономолекулярний розподіл на поверхні розділу фаз жир-вода. Також гомогенізація молочно-жирової суміші здійснюється за рахунок одноступеневої гомогенізації. Вказані недоліки свідчать про отримання нестійкої емульсії.

10 В основу корисної моделі поставлена задача отримання харчової емульсії, з покращеними органолептичними, фізико-хімічними характеристиками та мікробіологічними показниками, які відповідають нормативним вимогам за рахунок комплексного застосування олеофільного ("Естер Твердий-2 (Т-2)") ТУ 22942814.001-2001 та гідрофільного (казеїнат натрію) емульгаторів та температурних режимів оброблення.

20 Поставлена задача вирішується тим, що спосіб отримання харчової емульсії, який передбачає підігрівання замічника молочного жиру, внесення емульгатора, перемішування отриманої суміші, гомогенізація, згідно з корисною моделлю, як емульгатор застосовують казеїнат натрію та емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)", причому казеїнат натрію попередньо розчиняють у воді при температурі 75-85 °С перемішуючи протягом 15-25 хв., а емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)" вносять у замітник молочного жиру при температурі 75-85 °С, перемішуючи 15-25 хв., після чого отримують молочно-жирову суміш шляхом перемішування 25 протягом 4-8 хв. за температури 75-85 °С, а гомогенізація здійснюється шляхом двоступеневої гомогенізації, за тиску 11-12 МПа на першому ступені і 2,5-3,5 МПа - на другому при температурі 65-75 °С.

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

30 Як жирову фазу для збагачення харчової емульсії застосовують замітник молочного жиру "Віолія-молжир", ТУ У 15.4-00373758-013-2003.

Для отримання стійкої емульсії використовується олеофільний емульгатор марки Естер Твердий-2 (Т-2), білковий емульгуючий агент казеїнат натрію.

35 Кількість мікробних клітин, залежать від складу та технологічних режимів теплового оброблення харчових систем емульсійного типу. Згідно ДСТУ 8131:2015 значення загальної кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів має становити не більше $2 \cdot 10^5$ КУО/г.

40 Емульсії прямого типу отримують розчиненням емульгатора в жирі при температурі 75-85 °С з подальшим емульгуванням жирового розплаву в гарячій молочно-білковій суміші. Попереднє розчинення емульгатора гарантує його швидкий і ефективний мономолекулярний розподіл на поверхні розділу фаз жир-вода, а диспергування проводять в одну стадію при змішуванні полярної і неполярної субстанції. Грубодисперсні емульсії емульгують шляхом гомогенізації на гомогенізаторі-диспергаторі за режимах, які забезпечують отримання наступних характеристик емульсій прямого типу: стійкість - не менше 100 %, середній розмір жирових кульок - не більше 45 2 мкм.

Одержану емульсію можна застосовувати у складі молоковмісних продуктів відразу після отримання.

Спосіб здійснюється таким чином. Сировина повинна відповідати діючій нормативній документації. Замітник молочного жиру у кількості 20 % від загальної маси приготованої суміші 50 підігрівають до температури 75-85 °С, вносять емульгатор - "Естер Твердий-2 (Т-2)" у кількості 0,20...0,30 % від загальної маси приготованої суміші, розчиняють його впродовж 15-25 хв. за постійного перемішування. Молочно-білкову суміш отримують внесенням казеїнату натрію у кількості 3,4...3,75 % від загальної маси приготованої суміші у питну воду, підігрітої до температури 75-85 °С за постійного перемішування з витриманням 15-25 хв. Молочно-жирову суміш отримують шляхом додавання підготовленої суміші олій у молочно-білкову суміш за 55 постійного перемішування за температури 75-85 °С впродовж 4-8 хв. Одержану грубодисперсну молочно-жирову суміш гомогенізують за тиску 11,0-12,0 МПа на першому ступені, 2,5-3,5 МПа - на другому, при температурі 65-75 °С. Технологічні процеси оброблення харчової емульсії, та її показники якості наведено у таблиці.

З табл. випливає, що, для отримання харчової емульсії високої якості температура внесення емульгатора у замітник молочного жиру має становити 75-85 °С за тривалістю перемішування 15-25 хв., а температура розчинення казеїнату натрію у питній воді повинна становити 75-85 °С за тривалістю перемішування 15-25 хв. Температура отримання грубодисперсної молочно-білкової суміші має становити 75-85 °С за тривалістю перемішування 4-8 хв., а тиск гомогенізації грубодисперсної суміші на першому ступені має становити 11,0-12,0 Мпа, на другому - 2,5-3,5 Мпа за температури 65-75 °С.

Технічний результат полягає у отриманні стійкої харчової емульсії високої якості за рахунок комплексного використання казеїнату натрію та емульгатора "Естер Твердий-2 (Т-2)" та температурних режимів оброблення.

Таблиця

Технологічні процеси оброблення харчової емульсії, та її показники якості

№	Назва процесу	Номер прикладу				
		1	2	3	4	5
1	Температура підігрівання замінника молочного жиру, °С	70,0	75,0	80,0	85,0	90,0
2	Тривалість перемішування, хв.	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
3	Температура розчинення казеїнату натрію, °С	70,0	75,0	80,0	85,0	90,0
5	Тривалість розчинення казеїнату натрію	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
6	Температура отримання молочно-жирової суміші, °С	70,0	75,0	80,0	85,0	90,0
7	Тривалість диспергування, хв.	2,0	4,0	6,0	8,0	10,0
8	Тиск гомогенізації на першому ступеню, МПа	10,5	11,0	11,5	12,0	12,5
9	Тиск гомогенізації на другому ступеню, МПа	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0
10	Температура гомогенізації, °С	60,0	65,0	70,0	75,0	80,0
Органолептичні показники						
Смак і запах	Вершковий, приємний	Вершковий, приємний			Перепастеризації, пригорілий	
Колір	Кремовий, нерівномірний по всій масі	Кремовий, рівномірний по всій масі			Кремовий, рівномірний по всій масі	
Зовнішній вигляд та консистенція	Неоднорідна, рідка	Однорідна, рідка			Однорідна, рідка	
Фізико-хімічні показники харчової емульсії (P≥0,95; n=3)						
Стійкість, %	99,1±2,1	100,0	100,0	100,0	100,0	
Середній діаметр жирових кульок, мкм	2,49±0,09	1,98±0,04	1,93±0,04	1,91±0,04	1,88±0,03	
Мікробіологічні показники харчової емульсії						

Технологічні процеси оброблення харчової емульсії, та її показники якості

№	Назва процесу	Номер прикладу				
		1	2	3	4	5
	Загальна кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО/г	$2,68 \cdot 10^2$	$1,62 \cdot 10^2$	$1,56 \cdot 10^2$	$1,49 \cdot 10^2$	$1,41 \cdot 10^2$
	Дріжджі та плісеневі гриби, КУО/г	>30	>30	>30	>30	>30
	Бактерії групи кишкової палички, в 0,01 г	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено	Не виявлено

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб отримання харчової емульсії, що включає підігрівання замітника молочного жиру, внесення емульгатора, перемішування отриманої суміші, гомогенізація, який **відрізняється** тим, що як емульгатор застосовують казеїнат натрію та емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)", причому казеїнат натрію попередньо розчиняють у воді при температурі 75-85 °С перемішуючи протягом 15-25 хв., а емульгатор "Естер Твердий-2 (Т-2)" вносять у замітник молочного жиру при температурі 75-85 °С, перемішуючи 15-25 хв., після чого отримують молочно-жирову суміш
- 10 шляхом перемішування протягом 4-8 хв. за температури 75-85 °С, а гомогенізація здійснюється шляхом двоступеневої гомогенізації, за тиску 11-12,0 МПа на першому ступені і 2,5-3,5 МПа - на другому, при температурі 65-75 °С.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601