

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 138730

СКЛАД ПРОДУКТУ КЕФІРНОГО

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.12.2019.**

Заступник Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

Д.О. Романович



(19) **UA**

(51) МПК
A23C 9/12 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2019 05158**
(22) Дата подання заявки: **15.05.2019**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2019**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2019, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
**Устименко Ігор
Миколайович, UA,
Поліщук Галина Євгеніївна,
UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД ПРОДУКТУ КЕФІРНОГО

(57) Формула корисної моделі:

Склад продукту кефірного, який містить знежирене молоко, жировий компонент, молочний білок, концентрат грибової кефірної закваски, який **відрізняється** тим, що як жирову фазу застосовують харчову емульсію на основі купажованої олії, як молочний білок застосовують казеїнат натрію та додатково застосовують суміш кінзи та руколи сухих мелених у співвідношенні 1:2, за наступного співвідношення компонентів, мас. %:

знежирене молоко	87,1-96,4
харчова емульсія на основі купажованої олії	2,0-10,0
казеїнат натрію	0,5-1,5
суміш кінзи та руколи сухих мелених у співвідношенні 1:2,	0,1-0,2
концентрат грибової кефірної закваски	1,0-1,2



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138730** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/12 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 05158	(72) Винахідник(и): Устименко Ігор Миколайович (UA), Поліщук Галина Євгенівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.05.2019	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23	

(54) СКЛАД ПРОДУКТУ КЕФІРНОГО

(57) Реферат:

Склад продукту кефірного має знежирене молоко, жировий компонент, молочний білок, концентрат грибової кефірної закваски. Як жирову фазу застосовують харчову емульсію на основі кулажованої олії. Як молочний білок застосовують казеїнат натрію та додатково застосовують суміш кінзи та руколи сухих мелених у співвідношенні 1:2.

UA 138730 U

Приклади рецептур та показники якості продукту кефірного

№	Рецептура	№ прикладу				
		1	2	3	4	5
1	Знежирене молоко, %	97,95	96,4	91,75	87,1	82,45
2	Харчова емульсія на основі купажованої олії, %	1,0	2,0	6,0	10,0	14,00
3	Казеїнат натрію, %	0,1	0,5	1,0	1,5	2,0
4	Суміш кінзи та руколи сушених мелених за співвідношення 1:2, %	0,05	0,1	0,15	0,2	0,25
5	Концентрат грибової кефірної закваски, %	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3
Органолептичні показники						
Смак і запах		Кислуватий, без сторонніх присмаків і запахів з ледве відчутним присмаком кінзи та руколи	Солодкий, чистий, кисломолочний, з приємним запахом та присмаком кінзи та руколи		Кисломолочний, занадто відчутний смак кінзи та руколи	
Колір		Нерівномірний за всією масою	Білий з вкрапленнями та руколи, рівномірний за всією масою кінзи		Зеленуватий, рівномірний за всією масою	
Консистенція		Неоднорідна, рідка	Однорідна, в'язка		Занадто щільна	
Фізико-хімічні показники готового продукту						
Масова частка жиру, %		0,5	1,0	3,0	5,0	7,0
Масова частка білків, %		3,0	3,15	3,2	3,6	3,8
Кислотність, Т		82,0	94,0	96,0	97,0	110,0
Харчова цінність готового продукту						
ПНЖК, г/100 г у тому числі:		1,6	1,8	2,1	2,5	2,6
Омега-3, г/100 г		0,19	0,28	0,37	0,48	0,55
Омега-6, г/100 г		0,10	0,13	0,15	0,18	0,20
Ступінь забезпечення ПНЖК від добової потреби, %		12,8	13,8	15,4	18,5	21,3
Співвідношення омега-3/омега-6		1:10				

5 Кінза містить вітаміни, такі як А (3,93 мг/100 г), В2 (0,16 мг/100 г), В3 (0,11 мг/100 г), В6 (0,15 мг/100 г), С (27 мг/100 г), Е (2,5 мг/100 г).

Кінза та рукола сприяє кращому травленню та поліпшує апетит.

Суміш кінзи та руколи сухих мелених за співвідношення 1:2 має пікантно-гіркуватий смак та запах, що дозволить отримати кефірний продукт з оригінальними органолептичними показниками.

10 Приклади рецептур та показники якості продукту кефірного наведено у табл.

Як видно з табл. для отримання продукту кефірного з високими показниками якості до його складу слід вносити знежирене молоко у кількості від 87,1 до 96,4 %, харчову емульсію на основі купажованої олії від 2,0 до 10,0 %, казеїнату натрію від 0,5 до 1,5 % суміші кінзи та руколи сухих мелених за співвідношення 1:2 від 0,1 до 0,2 %, концентрат грибової кефірної закваски від 1,0 до 1,2 %.

15 Технічний результат полягає у використанні харчової емульсії на основі купажованої олії, казеїнату натрію та кінзи і руколи сушених мелених для отримання продукту кефірного з оригінальними органолептичними показниками, підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот омега-3 та омега-6 за рекомендованого їх співвідношення.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад продукту кефірного, який містить знежирене молоко, жировий компонент, молочний білок, концентрат грибкової кефірної закваски, який **відрізняється** тим, що як жирову фазу застосовують харчову емульсію на основі купажованої олії, як молочний білок застосовують казеїнат натрію та додатково застосовують суміш кінзи та руколи сухих мелених у співвідношенні 1:2, за наступного співвідношення компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| знежирене молоко | 87,1-96,4 |
| харчова емульсія на основі купажованої олії | 2,0-10,0 |
| казеїнат натрію | 0 5-1,5 |
| суміш кінзи та руколи сухих мелених у співвідношенні 1:2, | 0,1-0,2 |
| концентрат грибкової кефірної закваски | 1,0-1,2. |

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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