

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 75662

**КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З СМАКОВИМ  
НАПОВНЮВАЧЕМ ТА ПРЯНОЩАМИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.12.2012.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

*M. V. Koviya*  
М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК  
A23C 9/13 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2012 06210**

(22) Дата подання заявки: **23.05.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2012**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2012, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:  
Кузьмик Ульяна Геннадіївна,  
UA,  
Ющенко Наталія  
Михайлівна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

**КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З СМАКОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ ТА ПРЯНОЦЬМИ**

(57) Формула корисної моделі:

Кисломолочний продукт з смаковим наповнювачем та прянощами, що містить кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач, прянощі, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач містить екстракт сумаху, а як прянощі - імбир, бад'ян, куркуму, в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	85,81-87,03
молочна сироватка	11,5-12,0
модифікований крохмаль	0,17-0,2
бад'ян	0,1-0,12
імбир	0,1-0,15
куркума	0,1-0,12
екстракт сумаху	0,8-1,0
сіль	0,4-0,6.

(11) 75662

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.12.2012



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **75662** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23C 9/13** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

(21) Номер заявки: <b>u 2012 06210</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA), Ющенко Наталія Михайлівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>23.05.2012</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2012</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2012, Бюл.№ 23</b>	

**(54) КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З СМАКОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ ТА ПРЯНОЩАМИ**

**(57) Реферат:**

Кисломолочний продукт з смаковим наповнювачем та прянощами містить кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, екстракт сумаху як смаковий наповнювач, імбир, бад'ян, куркуму як прянощі.

**UA 75662 U**

Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до рецептур кисломолочних продуктів на основі сиру кисломолочного і сметани та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

5 Найбільш близьким до корисної моделі є кисломолочний продукт за патентом 56245 України, МПК А23С9/13, Ющенко Н.М., Настретдінова К.Х., опубл. 10.01.2011, бюл. № 1, 2011р., що містить кисломолочну основу, структуроутворювач та смакові наповнювачі.

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру 15-40 %.

10 Як структуроутворювач використовується модифікований крохмаль, як смакові наповнювачі - екстракти прянощів, додатково містить сіль та молочну сироватку у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	86,22 - 94,94
молочна сироватка	4,0 - 12,0
модифікований крохмаль	0,06 - 0,18
прянощі	0,2 - 0,6
сіль	0,8 - 1,0.

Додатково пастоподібний кисломолочний продукт з прянощами може містити горіхи у кількості 3,0-5,0 %.

15 Недоліком складу цієї пасти є невисокі органолептичні показники готового продукту, слабо виявлений пряний запах.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нових кисломолочних продуктів з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

20 Поставлена задача вирішується тим, що кисломолочний продукт з смаковим наповнювачем та прянощами містить кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач, прянощі. Згідно з корисною моделлю, як смаковий наповнювач використовується екстракт сумаху, а як прянощі - імбир, бад'ян, куркума в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	85,81 - 87,03
молочна сироватка	11,5 - 12,0
модифікований крохмаль	0,17 - 0,2
бад'ян	0,1 - 0,12
імбир	0,1 - 0,15
куркума	0,1 - 0,12
екстракт сумаху	0,8 - 1,0
сіль	0,4 - 0,6.

25 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

30 Натуральні прянощі відрізняються високим вмістом ароматичних речовин, які представлені в основному ефірними оліями. До числа найбільш сталих і доведених видів активності рослин, пов'язаних з присутністю в них ефірних олій, можна віднести: протимікробну, фунгіцидну, фунгістатичну, протизапальну. Залежно від хімічної природи і концентрації складових, тривалості контакту з мікробною клітиною вони проявляють бактеріостатичну або бактерицидну дію. Крім того, прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікроелементів тощо. Одні класи БАР (вітаміни, мінеральні речовини, амінокислоти, білки, вуглеводи, жири тощо) беруть участь в обміні речовин, що сприяє виділенню травних соків і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі, інші (фенольні сполуки, терпеноїди, смоли, фітонциди, гормони тощо) - надають фармакологічної дії.

35 Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовують екстракт сумаху, імбир, бад'ян, куркуму. Дози внесення визначали органолептично.

40 Доза внесення прянощів (імбир, бад'ян, куркума) склала (0,1-0,39) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті. Продукти мають виражені смакові відтінки відповідних прянощів.

45 Доза внесення екстракту сумаху склала (0,8-1,0) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті, але спостерігається розшарування структури.

Для забезпечення однорідної структури та збереження фізико-хімічних властивостей протягом всього терміну зберігання кисломолочного продукту - додаванням екстракту сумаху

вносять стабілізатор структури. Як стабілізатор використовують модифікований крохмаль, доза його введення 0,17-0,2 %. Встановлено, що додавання модифікованого крохмалю менше ніж 0,17 % не забезпечує задовільний показник вологостримуючої здатності, а доза введення більше ніж 0,2 % погіршує органолептичні властивості. Модифікований крохмаль пропонується

5 додавати під час приготування екстракту.  
Для виробництва запропонованого продукту як кисломолочна основа використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру (10-20) %.

10 Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або сметана масової частки жиру 10-20 % є основними рецептурними компонентами, доза їх внесення складає 85,81-87,03 %.

Для забезпечення у готовому продукті вираженого солоного смаку рекомендована доза внесення солі - 0,4-0,6 %. Внесення солі менше ніж 0,4 % не забезпечує готовий продукт солоним смаком, а при внесенні більше ніж 0,6 % занадто виражений солоний смак продукту.

15 Одержані кисломолочні продукти мають пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяють розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

В таблицях 2,3 наведено типові рецептури сиркових та сметанних виробів.

Таблиця 1

Типові рецептури сиркових виробів нежирних з екстрактом сумаху та композиціями прянощів

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	1	2	3
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	86,93	86,83	87,03
Сироватка молочна	11,5	11,5	11,5
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,17	0,17	0,17
Імбир	0,1	0,1	0,1
Бад'ян		0,1	
Куркума	0,1	0,1	
Сумах	0,8	0,8	0,8
Всього	100	100	100

Таблиця 2

Типові рецептури сметанних виробів з екстрактом сумаху та композиціями прянощів масовою часткою жиру 10,0 %

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	1	2	3
Вершки масовою часткою жиру 15,0 %	66,59	66,58	66,62
Молоко коров'яче знежирене масовою часткою жиру 0,05 %	20,14	20,05	20,21
Сироватка молочна	11,5	11,5	11,5
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,17	0,17	0,17
Імбир	0,1	0,1	0,1
Бад'ян		0,1	
Куркума	0,1	0,1	
Сумах	1,0	1,0	1,0
Всього	100	100	100

20 Технічний результат полягає в наступному: кисломолочні продукти з смаковим наповнювачем екстрактом сумаху та прянощами - імбир, бад'ян, куркума має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак; розширений асортимент пастоподібних кисломолочних продуктів.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Кисломолочний продукт з смаковим наповнювачем та прянощами, що містить кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач, прянощі, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач містить екстракт сумаху, а як прянощі - імбир, бад'ян, куркуму, в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	85,81-87,03
молочна сироватка	11,5-12,0
модифікований крохмаль	0,17-0,2
бад'ян	0,1-0,12
імбир	0,1-0,15
куркума	0,1-0,12
екстракт сумаху	0,8-1,0
сіль	0,4-0,6.

---

Комп'ютерна верстка В. Мацело

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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