

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 112571

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 26.12.2016.

В.о. Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш





УКРАЇНА

(19) UA (11) 112571 (13) U
(51) МПК (2016.01)
A23G 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 05666**
(22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.12.2016**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **26.12.2016, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):
**Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Янчик Марія Володимирівна (UA),
Драненко Оксана Володимирівна (UA),
Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, причому до складу додається вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти.

UA 112571 U

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ варіанта	Рецептурні інгредієнти, %					Розем. %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове м'яке	Порошок із моркви	Ефір лимонної кислоти		
1	42	2	35	3,5	0,5	рецикл	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражену коір.
2	40	4	35	4	0,5	рецикл	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, коір та пластичну консистенцію.
3	38	6	40	4,5	0,5	рецикл	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, коір та пластичну консистенцію.

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

- 5 Найбільш близькою до корисної моделі є помада цукрова (Сборник рецептур мучних кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура № 59, с. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цуркомісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з овочевим порошком для виробництва глазури, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що у склад кондитерського напівфабрикату входить цукор білий, патока, вода, згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу додається вершкове масло, порошок з моркви та ефір лимонної кислоти як ПАР у відсотковому співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок з моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	решта.

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

Морквяний порошок (Висновок держсан епідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот та β-каротину. Окрім цього грає роль природного барвника, що значно розширює сферу використання напівфабрикату та робить готові продукти більш привабливими для споживання.

- 20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше так як і отримати потрібну форму при оздобленні.

- 25 Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

- 30 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатofункціональністю.

Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з моркви	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	42	2	36	3,5	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений колір.
2	40	4	38	4	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
3	39	5	40	4,5	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.

Продовження таблиці 1

4	38	7	42	5	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір.
5	35	8	43	5,5	0,5	решта	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений смак та морквяний присмак. Консистенція занадто рідка.

Таблиця 2

Органолептичні показники якості кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	світло-помаранчевий
Смак	приємний, молочний зі смаком моркви
Запах	приємний, молочний з ароматом моркви
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,5	36,5	44,2	499

- 5 Технічним результатом є створення універсального кондитерського оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, який **відрізняється** тим, що до складу додається вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти, у співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок з моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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

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

(21) Номер заявки: **u 2016 05666**
(22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.12.2016**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **26.12.2016, Бюл. № 24**

(72) Винахідники:
**Нєміріч Олександра Володимирівна, UA,
Гавриш Андрій Володимирович, UA,
Вашека Оксана Миколаївна, UA,
Янчик Марія Володимирівна, UA,
Драненко Оксана Володимирівна, UA,
Стахурська Лілія Вацлавівна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Формула корисної моделі:

Склад кондитерського напівфабрикату, в рецептуру якого входить цукор білий, патока, вода, який відрізняється тим, що до складу додається вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти, у співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок з моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	решта.

(73) Заявник
Национальний
Бюро інтелектуальної
власності України
Київ, Україна

(72) Автор(и)
Олександр
Тарасюк
Київ, Україна

(54) Назва вина
Система управління
розподілом ресурсів

(57) Резюме
Система управління
розподілом ресурсів
включає в себе один
або більше серверів,
кожен з яких має
власний процесор,
пам'ять та накопичувач
даних. Система
включає також один
або більше клієнтів,
кожен з яких має
власний процесор,
пам'ять та накопичувач
даних. Система
включає також один
або більше комунікаційних
апаратів, кожен з яких
має власний процесор,
пам'ять та накопичувач
даних. Система
включає також один
або більше мережевих
апаратів, кожен з яких
має власний процесор,
пам'ять та накопичувач
даних. Система
включає також один
або більше пристроїв
вводу/виводу, кожен з
яких має власний
процесор, пам'ять та
накопичувач даних.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
26.12.2016

Уповноважена особа



(підпис)