

5508

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 39332

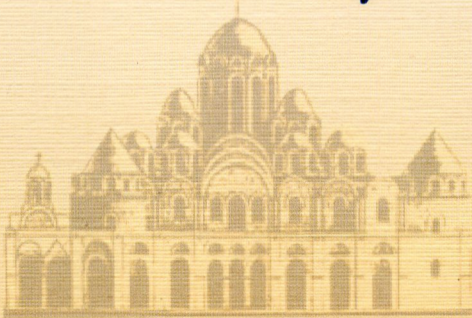
СУМІШ КОМПОЗИЦІЙНА МОЛОЧНО-РОСЛИННА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.02.2009.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **39332**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23C 9/00
A23L 1/20
A23L 1/32

(21) Номер заявки: **u 2008 10373**

(22) Дата подання заявки: **13.08.2008**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2009**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.02.2009, Бюл. № 4**

(72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович (UA),
Мороз Олена Олександрівна
(UA),
Дяченко Юлія Іванівна (UA),
Захандревич Ольга
Анатоліївна (UA)**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68,
м. Київ, 01033**

(54) Назва корисної моделі:

СУМІШ КОМПОЗИЦІЙНА МОЛОЧНО-РОСЛИННА

(57) Формула корисної моделі:

Суміш композиційна молочно-рослинна, що містить тваринний білок, рослинний білок, харчові добавки, яка відрізняється тим, що як тваринний білок суміш містить суху молочну сироватку, сухий яечний білок, сухий яечний порошок, сухий яечний жовток, як рослинний білок використовують борошно солоду бобових та злакових культур з наступним рецептурним співвідношенням, %:

| | |
|-------------------------------------|--------|
| сироватка молочна суха | 10-50 |
| сухий яечний порошок | 0-50 |
| сухий яечний білок | 0-50 |
| сухий яечний жовток | 0-50 |
| борошно солоду бобових або злакових | 20-50 |
| харчові добавки | 10-40. |

(11) 39332

UA (1)

AS3L 1192
AS3L 1190
AS3C 8108
(81) MTK (2008)

Анатолія (UA)
Закарпатська Олімп
Дяченко Юлія Іванівна (UA)
(UA)
Мороз Олена Олександрівна
Миколайович (UA)
Пасічний Василь
(72) Власник

№ 2008 10273
12.08.2008
28.02.2008
28.02.2008
28.02.2008
28.02.2008

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВНИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
вул. Володимирська, 68
м. Харків, 01033

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.02.2009



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39332 (13) U

(51) МПК (2009)
A23C 9/00
A23L 1/20
A23L 1/32

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ КОМПОЗИЦІЙНА МОЛОЧНО-РОСЛИННА

1

2

(21) u200810373
(22) 13.08.2008
(24) 25.02.2009
(46) 25.02.2009, Бюл. № 4, 2009 р.
(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, UA,
МОРОЗ ОЛЕНА ОЛЕКСАНДРІВНА, UA, ДЯЧЕНКО
ЮЛІЯ ІВАНІВНА, UA, ЗАХАНДРЕВИЧ ОЛЬГА
АНАТОЛІВНА, UA
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA
(57) Суміш композиційна молочно-рослинна, що
містить тваринний білок, рослинний білок, харчові
добавки, яка відрізняється тим, що як тваринний

білок суміш містить суху молочну сироватку, сухий
яєчний білок, сухий яєчний порошок, сухий яєчний
жовток, як рослинний білок використовують боро-
шно солоду бобових та злакових культур з наступ-
ним рецептурним співвідношенням, %:

| | |
|--|--------|
| сироватка молочна суха | 10-50 |
| сухий яєчний порошок | 0-50 |
| сухий яєчний білок | 0-50 |
| сухий яєчний жовток | 0-50 |
| борошно солоду бобових або злакових | 20-50 |
| харчові добавки | 10-40. |

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до виробництва харчоконцент-
ратів.

Відома білкова композиція для комбінованих
м'ясних продуктів [Патент №34564 А, Бюл. №2 від
15.03.2001], що містить рослинні білки, тваринні
білки, харчові добавки, з наступним рецептурним
співвідношенням у, %:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Рослинний білок в кількості | 45-50 |
| Тваринний білок в кількості | 40-45 |
| Харчові добавки | 5-15 |

Недоліком цієї композиції є обмеженість по ви-
користанню в продуктах з заданими показниками
щодо біологічної цінності та зі значним коливан-
ням якісних характеристик сировини.

Метою корисної моделі поставлено завдання
розроблення молочно-рослинної суміші широкого
спектру дії, для використання в виробництві хар-
чових продуктів з можливим коливанням якості
технологічних характеристик.

Поставлена задача вирішується тим, що суміш
композиційна молочно-рослинна, що містить тва-
ринний білок, рослинний білок, харчові добавки,
згідно корисної моделі, як тваринний білок суміш
містить суху молочну сироватку, сухий яєчний бі-
лок, сухий яєчний порошок, сухий яєчний жовток,
як рослинний білок використовують борошно со-
лоду бобових або злакових культур, з наступним
рецептурним співвідношенням у, %:

| | |
|--|-------|
| сироватка молочна суха | 10-50 |
| сухий яєчний порошок | 0-50 |
| сухий яєчний білок | 0-50 |
| сухий яєчний жовток | 0-50 |
| борошно солоду бобових або злакових | 20-50 |
| харчові добавки | 10-40 |

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю
запропонованих ознак корисної моделі та очікува-
ним технічним результатом полягає у наступному.

Вказане рецептурне співвідношення складо-
вих суміші композиційної молочно-рослинної за-
безпечує можливість балансування амінокислот-
ного складу композиції, що дозволяє
використовувати суміш для підвищення біологічної
цінності молочних, м'ясних, рибних продуктів та
виробів кулінарії.

Введення сироватка молочної сухої менше
10% - обмежує кількісну частку вуглеводів молоч-
ного цукру, що не сприяє процесу автолізу м'ясних
фабрикатів, а введення більше 50% - високий
вміст вуглеводів і не досягається балансування по
амінокислотному складу білків.

Сухий яєчний порошок більше 50% підвищує
вартість продукту.

Сухий яєчний білок більше 50% - погіршує
емульгуючі властивості суміші композиційної.

Сухий яєчний жовток більше 50% - погіршує
гелеутворюючі властивості суміші композиційної.

(19) UA (11) 39332 (13) U

Введення борошна солоду бобових або злакових менше 20% не дозволяє досягти необхідного рівня збалансованості амінокислотного складу суміші, а введення більше 50% призводить до погіршення амінокислотного складу білків суміші композиційної молочно-рослинної, що обмежує її застосування в харчових продуктах.

Введення харчових добавок більше 40% - зменшує частку білків в композиційній суміші, введення менше 10% - погіршує технологічні характеристики суміші.

Суміш композиційна молочно-рослинна включає тваринний білок, рослинний білок, харчові добавки, яка відрізняється тим, що в якості тваринно-

го білка використовується суха молочна сироватка, сухий яєчний білок, сухий яєчний порошок, сухий яєчний жовток, а в якості рослинного білку використовують борошно солоду бобових або злакових культур та містить харчові добавки з наступним рецептурним співвідношенням у, %:

| | |
|-------------------------------------|-------|
| сироватка молочна суха | 0-50 |
| сухий яєчний порошок | 0-50 |
| сухий яєчний білок | 0-50 |
| сухий яєчний жовток | 0-50 |
| борошно солоду бобових або злакових | 20-50 |
| харчові добавки | 0-40 |

Таблиця 1

Приклади реалізації рецептур суміші композиційної молочно-рослинної

| Найменування добавки | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Приклад 4 | Приклад 5 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Сироватка молочна суха, % | 10 | 30 | 50 | 20 | 20 |
| Сухий яєчний білок, % | - | 30 | 20 | - | - |
| Сухий яєчний жовток, % | - | - | - | 50 | 30 |
| Борошно солоду бобових або злакових, % | 50 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Харчові добавки, % | 40 | 20 | 10 | 10 | 30 |

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації суміші композиції молочно-рослинної

| Варіант | Пояснення |
|------------|---|
| Приклад №1 | Суміш для виробництва продуктів з високою часткою вуглеводів. |
| Приклад №2 | Суміш уніфікованого типу для всіх видів харчових продуктів. |
| Приклад №3 | Суміш з високими гелеутворюючими властивостями. |
| Приклад №4 | Суміш з високими емульгуючими властивостями. |
| Приклад №5 | Суміш з високими емульгуючими та текстуроформуючими властивостями |

Дані рецептурні співвідношення молочно-рослинної композиції дозволяють досягти належного рівня технологічних характеристик з підви-

щенням повноцінності білкового складу продуктів харчування.