



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107199** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/13 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 11693</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.11.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2016, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ющенко Наталія Михайлівна (UA), Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КИСЛОМОЛОЧНА ПАСТА З ПРЯНОЦАМИ

(57) Реферат:

Кисломолочна паста з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі. Як смакові наповнювачі використовуються імбир, кориця, духмяний перець.

UA 107199 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

5 Найбільш близьким до корисної моделі є продукт за патентом України 56247 А23С 23/00, Ющенко Н.М., Насретдінова К.Х. опубл. 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р., що містить кисломолочну основу, сіль 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) %. Як смакові наповнювачі використовуються композиції прянощів - імбир з пажитником, куркума з паприкою, у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	97,2-98,4
композиції прянощів	0,6-1,8
сіль	0,8-1,0.

10 Неодоліком складу цього пастоподібного кисломолочного продукту є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів.

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

15 Поставлена задача вирішується тим, що кисломолочна паста з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі. Згідно з корисною моделлю як смакові наповнювачі використовуються імбир, кориця та духмяний перець в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	96,2-96,8
сіль	0,4-0,6
духмяний перець	0,9-1,0
імбир	1,0-1,2
кориця	0,9-1,0.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

Для виробництва запропонованого продукту як кисломолочна основа використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) % (отриманий методом сепарування), або сметана масової частки жиру (10-20) %. Для створення кисломолочного продукту на основі сиру кисломолочного м'якого дієтичного, різної жирності, 4,0-12,0 %, додатково вносять вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %.

25 Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували імбир, корицю, духмяний перець.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоєнню їжі.

30 Імбир (*Zingiber offic.*) - відомий антисептик, активізує обмін речовин, сприяє нормалізації функціонування серцево-судинної системи, підвищенню імунітету, опору організму до сезонних вірусних захворювань. Вміст ефірної олії в імбирові до 3 %, головний компонент якої гінгерол, цингеберон. Ця пряність містить майже всі необхідні людському організму амінокислоти, вітаміни А, В₁, В₂, С, мінеральні речовини - цинк, натрій, калій, ферум, кальцій, фосфор тощо.

35 Духмяний перець (*Pimenta offic*) як пряність поєднує в собі аромати гвоздики, кориці, мускатного горіха і чорного перцю, як ліки - використовують для лікування шлункових хвороб. Вміст ефірної олії до 5 %, головний компонент якої евгенол.

40 Кориця (*Cinnamomum Cassia*) має аромат дуже ніжний, завдяки вмісту (4-10 %) евгенола, фелландрена. Смак солодкуватий, злегка пекучий, зігріваючий. Основними складовими є коричний альдегід 65-76 % (80 %). Кориця проявляє антисептичну дію та збуджує роботу травної системи.

45 Дозу внесення прянощів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники кисломолочних паст з прянощами

№ п/п	Масова частка прянощів (в сумі), %	Смак, запах	Колір та консистенція
1	1,2	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
2	2,0	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
3	2,8	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
4	3,0	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
5	3,2	Кисломолочний з кислувато-пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів
6	4,0	Занадто виражений пряний присмак	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введених наповнювачів

Доза внесення прянощів склала (2,8-3,2) %, і є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті. Прянощі вносили в сухому, меленому вигляді.

5 Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) %, або сметана масової частки жиру (10-20) % є основним рецептурним компонентом, доза їх внесення складає 96,2-96,8 %.

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.

10 Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержана кисломолочна паста з прянощами має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

15 Приклади рецептур наведено в таблицях 2-3.

Таблиця 2

Кисломолочна паста з прянощами

Найменування компонентів	Маса компонентів, %			
	Нежирні	Рецептура		
		масовою часткою жиру, %		
		4,0	8,0	12,0
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	96,6	88,96	80,51	72,48
Вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %	-	7,84	15,89	23,92
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4	0,6
Імбир	1,0	1,0	1,2	1,0
Духмяний перець	1,0	0,9	1,0	1,0
Кориця	1,0	0,9	1,0	1,0
Всього	100	100	100	100

Кисломолочна паста з прянощами

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		%
	Вироби сметанні з масовою часткою жиру, %		
	10,0	15,0	20,0
Вершки масовою часткою жиру 15,0 %	76,45		
Вершки масовою часткою жиру 20,0 %		84,64	
Вершки масовою часткою жиру 25,0 %			89,23
Молоко коров'яче знежирене масовою часткою жиру 0,05 %	20,35	11,76	6,97
Сіль кухонна	0,4	0,6	0,6
Імбир	1,0	1,0	1,2
Духмяний перець	0,9	1,0	1,0
Кориця	0,9	1,0	1,0
Всього	100	100	100

Технічний результат полягає в наступному: одержана кисломолочна паста з прянощами має оригінальний смак та збагачена поживними речовинами.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Кисломолочна паста з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі, яка **відрізняється** тим, що як смакові наповнювачі використовуються імбир, кориця, духмяний перець в такому співвідношенні, мас. %:

10

кисломолочна основа	96,2-96,8
сіль	0,4-0,6
духмяний перець	0,9-1,0
імбир	1,0-1,2
кориця	0,9-1,0.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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