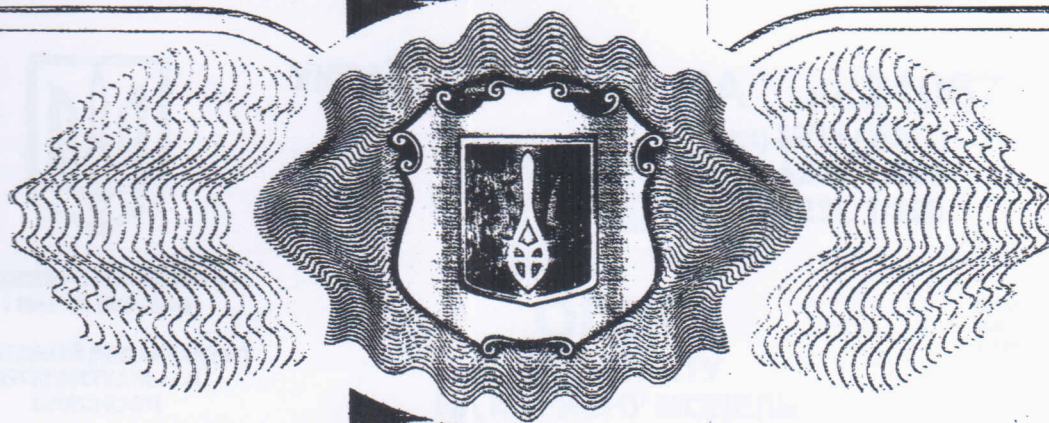


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 21067

АРОМАТИЧНО-СМАКОВА ДОБАВКА "ДУХМЯНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 15 лютого 2007 р.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 21067 (13) U
(51) МПК (2007)
A23L 1/226
A23L 1/308МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АРОМАТИЧНО-СМАКОВА ДОБАВКА "ДУХМЯНА"

(21) u200610363

(22) 29.09.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Усенко Віталій Олександрович, Фролова На-
талія Епінетівна, Чепель Наталія Василівна, Єго-
рова Ірина Кузьмівна(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Ароматично-смакова добавка, що включає
цукор та ароматичну суміш, яка відрізняється
тим, що ароматична суміш складається з третьої
фракції ефірної олії коріандру, третьої фракції
ефірної олії кропу, четвертої фракції ефірної оліїм'яти котячої, другої фракції ефірної олії шавлії
мускатної та спирту етилового у наступному спів-
відношенні інгредієнтів, мас. % :

цукор	99,97548- 99,97500.
третя фракція ефірної олії коріандру	0,01148-0,01180
третя фракція ефірної олії кропу	0,00560-0,00580
четверта фракція ефірної олії м'яти котячої	0,00118-0,00120
друга фракція ефірної олії шавлії мускатної	0,00118-0,00120
спирт етиловий	0,00245- 0,00250.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості. Використовується для функціонально-
го і профілактичного харчування, для надання
смаку і аромату напоям та виробам.

Найбільш близьким технічним рішенням до
запропонованого є склад цукру з функціональними
властивостями [Патенти №51486А, №514807,
опубл. 15.11.02, Бюл. №11], інгредієнтами якого є
цукор та CO₂-екстракт.

Недоліками такого продукту є висока вартість
та неможливість отримання із одного виду сирови-
ни асортиментного ряду ароматів. CO₂ екстракт
можна отримати лише певного аромату, прита-
манного даній рослинній сировині.

В основу корисної моделі поставлено завдан-
ня створення ароматично-смакової добавки, що
справляє позитивну фізіологічну дію на бронхи та
легені. Використовується як у промисловому ви-
робництві для ароматизації продуктів і напоїв, так і
в домашньому вжитку широкими верствами насе-
лення.

Поставлена задача вирішується тим, що за-
пропонована ароматично-смакова добавка вклю-
чає цукор та ароматичну суміш. Згідно корисної
моделі ароматична суміш складається з третьої
фракції ефірної олії коріандру, третьої фракції
ефірної олії кропу, четвертої фракції ефірної олії
м'яти котячої, другої фракції ефірної олії шавлії
мускатної та спирту етилового у наступному спів-
відношенні інгредієнтів, мас. %:

цукор	99,97548-99,97500
третя фракція ефірної олії коріандру	0,01148-0,01180
третя фракція ефірної олії кропу	0,00560-0,00580
четверта фракція ефірної олії м'яти котячої	0,00118-0,00120
друга фракція ефірної олії шавлії мускатної	0,00118-0,00120
спирт етиловий	0,00245-0,00250

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і технічним результатом полягає
у наступному: пропонується використовувати аро-
матичну суміш, яка складається з третьої фракції
ефірної олії коріандру, третьої фракції ефірної олії
кропу, четвертої фракції ефірної олії м'яти котячої
та другої фракції ефірної олії шавлії мускатної та
спирту етилового в різних масових співвідношен-
нях з отриманням широкого асортименту ароматів.

Це дозволяє отримати ароматично-смакову
добавку, яка має благотворний вплив на бронхи та
легені. Крім того, забезпечує антиоксидантну, іму-
нокоригуючу, протизапальну дію на організм лю-
дини.

Ефірні олії є джерелом біологічно-активних
речовин, високоефективні консерванти, володіють
потужною бактерицидною дією; несуть позитивну
енергію рослинних есенцій, що передається орга-
нізму, його органам та фізіологічним процесам,
збільшуючи сили само зцілення людини.

(19) UA (11) 21067 (13) U

Ефірна олія коріандру володіє знеболюючою, антисептичною дією, посилює секрецію залоз травного тракту.

Ефірна олія кропу спроможна понижувати проникливість судинної стінки, корисна як зміцнювальний, збуджуючий, спазмолітичний та відхаркувальний засіб.

Ефірна олія м'яти котячої володіє протизапальною, антибактеріальною, болезаспокійливою дією, що викликає місцеве звуження судин, зменшує рефлекторне розширення легенів.

Ефірна олія шавлії мускатної спроможна стимулювати бар'єрні фактори імунітету, володіє антиокислювальною дією, використовується для профілактики простудних захворювань, при катаральних явищах верхніх дихальних шляхів. Сприяє стимуляції загальної реактивності організму.

Наведений фізіологічний вплив на організм людини ефірних олій коріандру, кропу, м'яти котячої та шавлії мускатної складено у їх тісному взаємозв'язку.

Комбінування фракцій зазначених олій, здійснене з використанням комп'ютерної програми розпізнавання та програмування ароматичного образу дозволило відібрати фракції, які найбільш прийня-

тні за ароматом. Це третя фракція ефірної олії коріандру 58,5-59,0%, третя фракція ефірної олії кропу 28,3-29,0%, четверта фракція ефірної олії м'яти котячої 5,4-6,0% та друга фракція ефірної олії шавлії мускатної 5,4-6,0%. Встановлені співвідношення фракцій обумовлені проявленнями та взаємним доповненням корисних властивостей кожної з них.

Таким чином, наслідком є створення ароматично-смакової добавки, яка володіє імунокоригуючою, протизапальною, загальнозміцнювальною дією, з функціональним ефектом на бронхи та легені і має широкий асортимент ароматів з одного виду сировини.

Ароматично-смакову добавку готують шляхом перемішування цукру з ароматичною сумішшю, що складається з третьої фракції ефірної олії коріандру, третьої фракції ефірної олії кропу, четвертої фракції ефірної олії м'яти котячої, другої фракції ефірної олії шавлії мускатної та спирту етилового у встановленому співвідношенні з подальшим фасуванням або пресуванням до рафінованих кубиків з подальшим пакуванням.

У табл. наведено приклади ароматично-смакової добавки «Духмяна».

Таблиця

Приклади ароматично-смакової добавки «Духмяна»

№ п/п	Склад інгредієнтів	Кількість інгредієнта, мас. %					Висновки
		№1	№2	№3	№4	№5	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Цукор	99,97540	99,97548	99,97490	99,97500	99,97502	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.
2.	Спирт етиловий	0,00240	0,00245	0,00248	0,00250	0,00252	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.
3.	Третя фракція ефірної олії коріандру	0,01131	0,01148	0,01153	0,01180	0,01189	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.
4.	Третя фракція ефірної олії кропу	0,00550	0,00560	0,00570	0,00580	0,00590	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.
5.	Четверта фракція ефірної олії м'яти котячої	0,00117	0,00118	0,00119	0,00120	0,00121	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.
6.	Друга фракція ефірної олії шавлії мускатної	0,00117	0,00118	0,00119	0,00120	0,00121	В прикладі №1 та №5 поставлена задача не досягається; №2 і №4 задовольняє вимогам; №3 оптимальна кількість інгредієнта.

(11) **21067**

(19) **UA**

(51) МПК (2007)
A23L 1/226
A23L 1/308

(21) Номер заявки: **u 2006 10363**
(22) Дата подання заявки: **29.09.2006**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **15.02.2007**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **15.02.2007, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:
**Усенко Віталій Олександрович (UA),
Фролова Наталія Епінетівна (UA),
Чепель Наталія Василівна (UA),
Єгорова Ірина Кузьмівна (UA)**

(73) Власник:
**Національний університет харчових технологій,
вул. Володимирська, 68, м. Київ,
01033, UA**

(54) Назва корисної моделі:

АРОМАТИЧНО-СМАКОВА ДОБАВКА "ДУХМЯНА"

(57) Формула корисної моделі:

Ароматично-смакова добавка, що включає цукор та ароматичну суміш, яка відрізняється тим, що ароматична суміш складається з третьої фракції ефірної олії коріандру, третьої фракції ефірної олії кропу, четвертої фракції ефірної олії м'яти котячої, другої фракції ефірної олії шавлії мускатної та спирту етилового у наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. % :

цукор
третья фракція ефірної олії коріандру
третья фракція ефірної олії кропу
четверта фракція ефірної олії м'яти котячої
друга фракція ефірної олії шавлії мускатної
спирт етиловий

99,97548-99,97500
0,01148-0,01180
0,00560-0,00580
0,00118-0,00120
0,00118-0,00120
0,00245- 0,00250.

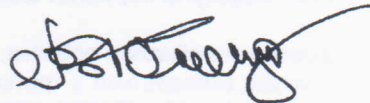
(11) 21067

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою

2 арк.

15.02.2007

Уповноважена особа



(підпис)



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
 ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
 "УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПРОМИСЛОВОЇ ВЛАСНОСТІ"

вул. Глазунова, 1, м. Київ-42, 01601, Україна Тел.: (044) 494-05-05 Факс: (044) 494-05-06 E-mail: office@ukrpatent.org

13 ГРУ 2006

№

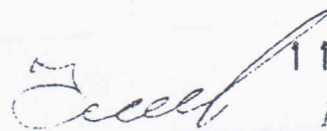
33925/1

Висновок, затверджений Державним
 департаментом інтелектуальної власності, набув
 статусу рішення про видачу
 деклараційного патенту на корисну
 модель

Адреса для листування
 НУХТ, Відділ інтелектуальної власності,
 вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033,
 Україна

Стосується заявки № u 2006 10364
 / при листуванні просимо посилається на цей № /

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Заступник Голови Державного
 департаменту інтелектуальної власності

 11 ГРУ 2006
 В.П. Чеботар

Висновок
про видачу деклараційного патенту на корисну модель
за результатами формальної експертизи

- (21) Номер заявки u 2006 10364
- (22) Дата подання заявки 29.09.2006
- (71) Заявник(и)
 НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- (72) Винахідник(и)
 Усенко Віталій Олександрович, Фролова Наталія Епінетівна, Чепель Наталія Василівна,
 Єгорова Ірина Кузьмівна
- (73) Власник(и) патенту
 НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)
- (74) Представник у справах інтелектуальної власності
- (51) МПК (2006)
 A23L 1/226
 A23L 1/308
- (54) Назва корисної моделі
 НАТУРАЛЬНИЙ АРОМАТИЗАТОР "ПРЯНИЙ"

За результатами формальної експертизи, проведеної відділом 9.10 Укрпатенту відповідно до ч.8 ст.16 Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" (далі - Закон), встановлено, що заявка *відповідає вимогам* ст.12 Закону.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
 ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
 "УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПРОМИСЛОВОЇ ВЛАСНОСТІ"

вул. Глазунова, 1, м. Київ-42, 01601, Україна Тел.: (044) 494-05-05 Факс: (044) 494-05-06 E-mail: office@ukrpatent.org

13 ГРУ 2006

№

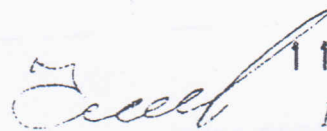
33925/1

Висновок, затверджений Державним
 департаментом інтелектуальної власності, набув
 статусу рішення про видачу
 деклараційного патенту на корисну
 модель

Адреса для листування
 НУХТ, Відділ інтелектуальної власності,
 вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033,
 Україна

Стосується заявки № u 2006 10364
 / при листуванні просимо посилається на цей № /

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Заступник Голови Державного
 департаменту інтелектуальної власності

 11 ГРУ 2006
 В.П. Чеботар

Висновок
про видачу деклараційного патенту на корисну модель
за результатами формальної експертизи

- (21) Номер заявки u 2006 10364
- (22) Дата подання заявки 29.09.2006
- (71) Заявник(и)
 НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
- (72) Винахідник(и)
 Усенко Віталій Олександрович, Фролова Наталія Епінетівна, Чепель Наталія Василівна,
 Єгорова Ірина Кузьмівна
- (73) Власник(и) патенту
 НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)
- (74) Представник у справах інтелектуальної власності
- (51) МПК (2006)
 A23L 1/226
 A23L 1/308
- (54) Назва корисної моделі
 НАТУРАЛЬНИЙ АРОМАТИЗАТОР "ПРЯНИЙ"

За результатами формальної експертизи, проведеної відділом 9.10 Укрпатенту відповідно до ч.8 ст.16 Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" (далі - Закон), встановлено, що заявка *відповідає вимогам* ст.12 Закону.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
 ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО

"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПРОМИСЛОВОЇ ВЛАСНОСТІ"

вул. Глазунова, 1, м. Київ-42, 01601, Україна Тел.: (044) 494-05-05 Факс: (044) 494-05-06 E-mail: office@ukrpatent.org

31 SEP 2006

№

22/62/1

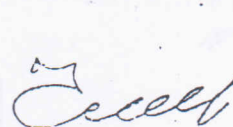
Висновок, затверджений Державним департаментом інтелектуальної власності, набув статусу рішення про видачу деклараційного патенту на корисну модель

Адреса для листування
 НУХТ, Відділ інтелектуальної власності,
 вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033,
 Україна

Стосується заявки № у 2006 06053
 / при листуванні просимо посилатися на цей № /

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
 Заступник Голови Державного
 департаменту інтелектуальної власності

21 SEP 2006



В.П. Чеботарьов

Висновок

про видачу деклараційного патенту на корисну модель
 за результатами формальної експертизи

(21) Номер заявки у 2006 06053

(22) Дата подання заявки 01.06.2006

(71) Заявник(и)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(72) Винахідник(и)

Усенко Віталій Олександрович, Фролова Наталія Епінетівна, Чепель Наталія Василівна

(73) Власник(и) патенту

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ (UA)

(74) Представник у справах інтелектуальної власності

(51) МПК (2006)

C11B 1/10 (2006.01)

C11B 9/02

(54) Назва корисної моделі

СПОСІБ ОТРИМАННЯ НАТУРАЛЬНИХ АРОМАТИЗАТОРІВ "КОРІАНДРОВИЙ АРОМАТ"

За результатами формальної експертизи, проведеної відділом 9.12 Укрпатенту відповідно до ч.8 ст.16 Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі" (далі - Закон), встановлено, що заявка відповідає вимогам ст.12 Закону.

Обсяг правової охорони визначається формулою корисної моделі, що додається на 1 арк.

Державна реєстрація деклараційного патенту України на корисну модель відповідно до ч.2 ст.22 Закону буде здійснена за умови сплати державного мита за його видачу і збору за публікації про видачу деклараційного патенту. Згідно з Порядком сплати зборів за дії, пов'язані з охороною прав на об'єкти інтелектуальної власності, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 23.12.2004 р. №1716, розмір цього збору (код 12400) становить , 30 грн., оскільки заявка містить сумарно 9 аркушів опису, креслень, формули корисної моделі і реферату.

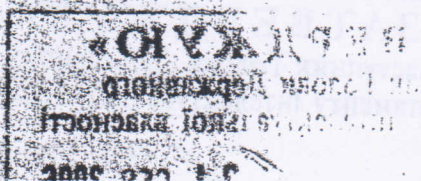
Додаток: на 1 арк.

Заступник начальника відділу

Горська
(Підпис)

Л.В. Горська

Телефон: 494-05-43



**Додаток
до рішення**

(21) u 2006 06053

(57)

1. Спосіб отримання натуральних ароматизаторів, що передбачає фракціонування під вакуумом ефірної олії коріандру з розділенням на терпенову фракцію та детерпенізовану ефірну олію, який відрізняється тим, що детерпенізовану ефірну олію коріандру додатково фракціонують на першу (1), другу (2), третю (3), четверту (4) фракції і кубовий залишок (5), де першу фракцію виділяють за тиском 2 кПа в кількості $4,10 \div 4,20$ мас. % від кількості детерпенізованої ефірної олії, другу фракцію - за тиском $1,1 \div 1,33$ кПа в кількості $5,95 \div 6,05$ мас. %, третю фракцію - за тиском $0,9 \div 1,1$ кПа в кількості $7,64 \div 7,75$ мас. %, четверту фракцію - за тиском $0,9 \div 1,1$ кПа в кількості $65,35 \div 65,75$ мас. %, кубовий залишок - в кількості $16,15 \div 16,95$ мас. %.

2. Спосіб за п. 1, який відрізняється тим, що натуральні ароматизатори отримують шляхом комбінування фракцій в таких масових співвідношеннях: $1:2:3:4:5 = 0,90 \div 1,10:1,95 \div 2,33:5,25 \div 5,60:39,50 \div 47,50:1,95 \div 2,30$.

Начальник відділу

Л.О. Авдошко

Виконавець

Горська

Л.В. Горська