



УКРАЇНА

(19) UA (11) 8351 (13) U

(51) 7 A23C15/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МАСЛО ВЕРШКОВЕ ІМУННО-ДІАБЕТИЧНЕ

1

2

(21) 20031212711

(22) 29.12.2003

(24) 15.08.2005

(46) 15.08.2005, Бюл. № 8, 2005 р.

(72) Українець Анатолій Іванович, Гулий Іван Степанович, Рашевська Тамара Олексіївна, Тасенко Євгенія Петрівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Масло вершкове імунно-діабетичне, що містить масло вершкове, інулін, сколотини, яке відрізняється тим, що у пласт масла додатково введений кріопорошок топінамбуру та фруктози з наступним рецептурним співвідношенням, %:

вершкове масло	94,0-97,0
инулін	1,0-5,0
сколотини	2,0-10,0
кріопорошок топінамбуру	0,5-10,0
фруктоза	5,0-20,0

Корисна модель відноситься до харчової, а саме до молочної промисловості та може використовуватися при виробництві вершкового масла лікувально-профілактичного призначення, в тому числі для хворих на цукровий діабет.

Відоме масло солодковершкове солоне [Сборник технологических инструкций по производству сливочного масла Углич, 1989, с.89-94], яке включає масло вершкове 94-97%, сіль харчову поварену "Екстра" 0,8-1,0%, сколотини 2-5%, каротин мікробіологічний 0,08-0,1%.

Продукт виготовлений за даною рецептурою має гарну консистенцію та органолептичні показники, але недоліком продукту є те, що внесені компоненти не надають маслу лікувально-профілактичних, діабетичних та радіопротекторних властивостей.

Відоме також масло вершкове з інуліном [Патент України 14998А опубл. 13.06.97, Бюл. №3], яке включає масло вершкове 80-95%, інулін -1-5%, сколотини 2-5%.

Продукт, виготовлений за даною рецептурою, має приємний смак та аромат, щільну пластичну консистенцію, внесення інуліну надає маслу діабетичних властивостей, але з метою підвищення діабетичних властивостей та розширення асортименту вершкового масла функціонального призначення існує потреба підвищити діабетичні властивості продукту шляхом внесення фруктози та кріопорошку топінамбуру.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури вершкового масла з гарними органолептичними показниками та діабетичними і

радіопротекторними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що масло вершкове імунно-діабетичне, яке включає масло вершкове, інулін, сколотини, згідно корисної моделі, в процесі механічної обробки пласта масла додатково вводять кріопорошок топінамбуру та фруктозу з наступним рецептурним співвідношенням у %:

вершкове масло	94,0-97,0
инулін	1,0-5,0
сколотини	2,0-10,0
кріопорошок топінамбуру	0,5-10,0
фруктоза	5,0-20,0

Даний причинно-наслідковий зв'язок рецептурних співвідношень по сировині, що використовується, дозволяє надати продукту радіопротекторні та діабетичні властивості і досягти оптимальних органолептичних показників якості продукту

У випадку наявності в рецептурі більше 95% вершкового масла зменшується внесення функціональних добавок, і як наслідок, погіршуються лікувально-профілактичні властивості продукту. Використання менше 80% вершкового масла не доцільне з точки зору збільшення собівартості (за рахунок вартості внесених добавок) та зменшення харчової цінності продукту.

Введення інуліну більше 5,0% уповільнює процес виготовлення масла. Введення менше 1,0% призводить до погіршення консистенції та якості масла.

Використання фруктози більше 20,0% надає продукту занадто солодкого смаку. Введення менше 5,0% фруктози суттєво не впливає на смакові

UA (11) 8351 (13) U

властивості масла.

Введення кріопорошку топінамбуру більше 10% надає продукту занадто виражений присмак добавки. Введення кріопорошку топінамбуру менше 0,5% суттєво не впливає на консистенцію та смакові властивості масла.

У випадку введення сколотин більше 7% збільшується вміст води в продукті, вона погано диспергується. При введенні сколотин менше 1% добавки погано розчиняються, ускладнюється їх внесення та рівномірність розподілу в продукті.