

(11) 73846

(19) UA

(51) МПК (2012.01)
A23C 23/00

(21) Номер заявки:	u 2012 03492	(72) Винахідники:	Коломієць Дмитро Петрович, UA, Пухляк Анастасія Григорівна, UA, Бурка Тетяна Олександрівна, UA, Задорожня Олександра Володимирівна, UA
(22) Дата подання заявки:	23.03.2012	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	10.10.2012		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.10.2012, Бюл. № 19		

(54) Назва корисної моделі:

ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З НАПОВНЮВАЧЕМ

(57) Формула корисної моделі:

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач, сіль, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач використовується подрібнене листя мамордіки та кропу сухого у такому співвідношенні, %:

кисломолочна основа	96,0-97,3
подрібнене листя мамордіки	1,0-1,5
кріп сухий	0,7-1,0
сіль	1,0-1,5.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73846** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23C 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 03492	(72) Винахідник(и): Коломієць Дмитро Петрович (UA), Пухляк Анастасія Григорівна (UA), Бурка Тетяна Олександрівна (UA), Задорожня Олександра Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.03.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2012, Бюл.№ 19	

(54) ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З НАПОВНЮВАЧЕМ

(57) Реферат:

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач, сіль, подрібнене листя мамордіки та кропу сухого.

UA 73846 U

Корисна модель належить до молочної промисловості, а саме до рецептур кисломолочних продуктів на основі сиру кисломолочного, та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

5 Відомий пастоподібний кисломолочний продукт із композиціями прянощів [Патент № 56247, A23C 23/00. Опубл. 10.01.2011, Бюл № 1], що містить компоненти у таких співвідношеннях, %:

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

Недоліком даного продукту є малий термін зберігання готового продукту: 0-2 °С - не більше 4 діб; при температурі не вище 6 °С - до 3 діб.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення нового кисломолочного продукту функціонального призначення з оригінальними органолептичними показниками та розширенням асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що продукт кисломолочний з наповнювачами, містить кисломолочну основу та смакові наповнювачі. Згідно з корисною моделлю, як смакові наповнювачі використовують такі компоненти, у співвідношенні, %:

кисломолочна основа	96,0 - 97,3
подрібнене листя мамордіки	1,0 - 1,5
кріп сухий	0,7 - 1,0
сіль	1,0 - 1,5.

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

Як смаковий наповнювач використовують подрібнене листя мамордіки та кропу.

20 Мамордіка - Momordica charantia - це однорічна трав'яниста рослина сімейства гарбузових. Вона поширена в багатьох районах Південно-Східної Азії: Індії, Індокитаї, Індонезії, Південному Китаї, Тайвані, в Японії, на Філіпінах, в Новій Гвінеї. В медицині мамордіку використовують, як стимулятор апетиту, лікувальний засіб при шлунково-кишковій інфекції, і головне для пониження рівня цукру у діабетиків. А знедавна всі частини рослини стали використовуватися при лікуванні деяких видів раку і вірусних інфекцій.

25 Листя мамордіки є поживним джерелом кальцію (34 мг), магнію (18 мг), натрію (1,8 мг), фосфору (0,27 мкг) та заліза (0,6 мг), а також листя - велике джерело кремнію (36 мг), калію (200 мг), міді (0,06 мг), цинку (0,29 мг), селену (0,36 мкг), вітамінів А (10 мкг), В1 (0,07 мг), В2 (0,04 мг), В6 (0,06 мг), С (125 мг), Е(0,85 мг), F (0,07 мг), β-каротину (0,06 мг), фолієвої (72 мкг), пантотенової (0,37 мг) і нікотинової кислот (0,3 мг). Фолієва кислота необхідна для утворення і підтримки в здоровому стані нових клітин, від нестачі фолієвої кислоти страждає кістковий мозок, збільшується небезпека розвитку ракових пухлин. Нікотинова кислота сприяє ефективному протіканню окисно-відновних реакцій. Також в листі містяться два білка, відомих як альфа- і бета-моморхарин, які інгубують вірус ВІЛ в пробірці.

30 Для розроблення рецептур кисломолочного продукту, збагаченого біологічно цінним наповнювачем, використовують сіль, кріп та подрібнене листя мамордіки.

Кріп додається для створення приємного смаку та запаху, в кількості - 0,7-1,0 %.

35 При створенні пастоподібного кисломолочного продукту з наповнювачами, дозу їх внесення визначали органолептично як у свіжовиготовленому продукті, так і в процесі зберігання. Готовий продукт не змінює свої органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники в процесі зберігання протягом гарантійного терміну.

40 Доза внесення листя мамордіки склала 1,0-1,5 %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку та приємного кольору в готовому продукті. Внесення наповнювача у таких кількостях дозволяє отримати продукт високої якості.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок мінеральних сполук, вітамінів, білкових сполук, кислот.

45 Одержані кисломолочні продукти мають пастоподібну консистенцію, оригінальний смак і колір, та сприяють розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Приклад виготовлення кисломолочного продукту на основі сиру кисломолочного напівжирного з листям мамордіки та кропом: кисломолочну основу готують згідно з технологією по виробництву сиру кисломолочного напівжирного.

50 У 973 кг сиру кисломолочного напівжирного додають 10 кг подрібненого листя мамордіки і 7 кг кропу, і додають 10 кг солі, ретельно перемішують і спрямовують на фасування.

Готовий продукт має приємний світло-зелений колір, однорідну, густу, пастоподібну консистенцію без відділення сироватки, смак і запах чистий кисломолочний з вираженим

присмаком наповнювачів. Термін зберігання готового продукту при температурі 5-7 °С - не більше 7 днів.

Типова рецептура кисломолочних продуктів з наповнювачами, кг

сир кисломолочний напівжирний (масова частка жиру 9 %)	973
подрібнене листя мамордіки	10
кріп	10
сіль	7
всього	1000.

- 5 Технічний результат полягає в наступному: одержаний кисломолочний продукт має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак і колір, що сприяє розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач, сіль, який відрізняється тим, що як смаковий наповнювач використовується подрібнене листя мамордіки та кропу сухого у такому співвідношенні, %:
- | | |
|----------------------------|-----------|
| кисломолочна основа | 96,0-97,3 |
| подрібнене листя мамордіки | 1,0-1,5 |
| кріп сухий | 0,7-1,0 |
| сіль | 1,0-1,5. |

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

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