



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115498** (13) **C2**
(51) МПК
A23G 3/36 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

- (21) Номер заявки: **а 2016 05656**
- (22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.11.2017**
- (41) Публікація відомостей про заявку: **12.12.2016, Бюл.№ 23**
- (46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.11.2017, Бюл.№ 21**
- (72) Винахідник(и):
**Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Янчик Марія Володимирівна (UA),
Драненко Оксана Володимирівна (UA),
Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)**
- (73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)**
- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
Помада сахарная (рецептура 100) // Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – С.-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. – С.47
Янчик М.В., Неміріч О.В., Вашека О.М. Використання рослинної сировини для збагачення кондитерських мас // Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – С.156 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/17833/1/148.pdf>)
- (56) Жмура І.Г., Вашека О.М., Рашевська Т.О. Дослідження впливу порошку із моркви на якість збагаченого вершкового масла // Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20–21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013 р. – С.107 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: http://library.nuft.edu.ua/inform/2013_Myaso_oliyezhyrovoyi_ta_molochnoyi_haluzey.pdf)
Рашевська Т.О., Яценко О.В. Перспективи розроблення технології масляної пасти функціонального призначення з мікронутрієнтами чорниці // Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20–21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013 р. – С.81 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: http://library.nuft.edu.ua/inform/2013_Myaso_oliyezhyrovoyi_ta_molochnoyi_haluzey.pdf)
Оболкіна, В. І. Пектинове оздоблення кондитерських напівфабрикатів – привабливо й корисно / В. І. Оболкіна, І. О. Крапивницька, Ю. В. Камбулова, У. С. Осіпенко // Продовольча індустрія АПК. – 2010. – № 3-4. – С. 17–19 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6767>)
UA 54072 A, 17.02.2003
UA 42201 U, 25.06.2009
UA 101356 U, 10.09.2015
UA 89042 U, 10.04.2014

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Винахід стосується складу кондитерського напівфабрикату, що містить цукор білий, патоку, воду, причому склад кондитерського напівфабрикату додатково містить вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти.

UA 115498 C2

Таблиця 1

Співвідношення рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, мас. %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з моркви	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	45	1	34	2,5	0,5	17	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений колір та аромат
2	43	2	36	3,5	0,5	15	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію
3	40	4	39	4,5	0,5	12	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію
4	38	6	41	5	0,5	9,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір
5	35	8	43	5,5	0,5	7	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір, досить пластичну консистенцію
6	34	9	45	6	0,5	6,5	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений аромат та морквяний присмак. Консистенція занадто рідка

Таблиця 2

Органолептичні показники якості кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	світло-помаранчевий
Смак	приємний, молочний зі смаком моркви
Запах	приємний, молочний з ароматом моркви
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,5	36,5	44,2	499

- 5 Технічним результатом є створення універсального кондитерського оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

- 5 Найбільш близькою до корисної моделі є помада цукрова (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура №59, с. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів мас. %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

- 10 В основу винаходу поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з овочевим порошком для виробництва глазури, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що у склад кондитерського напівфабрикату входить цукор білий, патока, вода, згідно з винаходом, до рецептурного складу додається вершкове масло, порошок з моркви та ефір лимонної кислоти, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок з моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	7-15.

- 15 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Морквяний порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот та β -каротину. Окрім цього, грає роль природного барвника, що значно розширює сферу використання напівфабрикату та робить готові продукти більш привабливими для споживання.

- 20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так як і отримати потрібну форму при оздобленні.

- 25 Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

- 30 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

(21) Номер заявки:	а 2016 05656	(72) Винахідники:	Немірч Олександра Болодимирівна, UA, Гавриш Андрій Болодимирович, UA, Вашека Оксана Миколаївна, UA, Янчик Марія Болодимирівна, UA, Драненко Оксана Болодимирівна, UA, Стахурська Лілія Вацлавівна, UA	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Болодимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA
(22) Дата подання заявки:	26.05.2016				
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	10.11.2017				
(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня:	12.12.2016, Бюл. № 23				
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.11.2017, Бюл. № 21				

(54) Назва винаходу:
СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Формула винаходу:

Склад кондитерського напівфабрикату, що містить цукор білий, патоку, воду, який відрізняється тим, що додатково містить вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок із моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	7-15.

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Україна)

Оригінал цього документа є електронний документ з відповідним реквізитами, у тому числі з накладенням електронним підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 0841061117.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.ipr.org/searchInvStat/>.

2. Виконати пошук за номером заявки.

3. У розділі «Документи України» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа України

I. E. Матусевич

10.11.2017

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 115498

СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 10.11.2017.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

М.І. Тітарчук

