

УКРАЇНА

Лукмеч



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 84510

ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З
НАПОВНЮВАЧЕМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 25.10.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

Handwritten signature

М.В. Ковіня



(11) **84510**

(19) **UA**

(51) МПК (2013.01)
A23C 23/00

(21) Номер заявки: **u 2013 04767**

(22) Дата подання заявки: **15.04.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **25.10.2013**

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **25.10.2013,**
Бюл. № 20

(72) Винахідники:

Пухляк Анастасія
Григорівна, UA,
Бурка Тетяна
Олександрівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З НАПОВНЮВАЧЕМ

(57) Формула корисної моделі:

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач та сіль, який відрізняється тим, що як наповнювач використовується жмих із насіння кунжуту, корінь селери, часник, куркума у такому співвідношенні, %:

кисломолочна основа	90,7-97,3
жмих із насіння кунжуту	3,0-4,0
корінь селери	1,0-1,5
часник	1,0-1,5
куркума	0,05-0,1
сіль	1,0-1,5.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **84510** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23C 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 04767	(72) Винахідник(и): Пухляк Анастасія Григорівна (UA), Бурка Тетяна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.04.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2013, Бюл.№ 20	

(54) ПАСТОПОДІБНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ З НАПОВНЮВАЧЕМ

(57) Реферат:

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач та сіль. Як наповнювач використовується жмих із насіння кунжуту, корінь селери, часник, куркума.

UA 84510 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.

Відомий пастоподібний кисломолочний продукт із композиціями прянощів [Пат. 56247 Україна, А23С23/00. 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.

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 кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу та смаковий наповнювач та сіль. Згідно корисної моделі в якості смакового наповнювача використовується жмих із насіння кунжуту, корінь селери, часник, куркума у такому співвідношенні, %.

кисломолочна основа	90,7-97,3
жмих із насіння кунжуту	3,0-4,0
корінь селери	1,0-1,5
часник	1,0-1,5
куркума	0,05-0,1
сіль	1,0-1,5.

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

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний з масовою часткою жиру 5 %.

Як наповнювач використовується композиція жмиху із насіння кунжуту та суміш прянощів.

Цей дієтичний продукт являє собою подрібнене насіння кунжуту, отримане після віджимання масла. До складу жмиху входять: необхідні нашому організму незамінні вищі ненасичені жирні кислоти, клітковина, целюлоза, пектини, фосфоліпіди, вітаміни F, C, B1, B2, PP, мінеральні речовини, мікро- і макроелементи: K, Ca, Co, Zn, Na, Mg, Fe, Cu. Клітковина, являючись необхідним компонентом харчування, забезпечує роботу всього шлунково-кишкового тракту і вбирає в себе все зайве, що накопичилося в організмі за довгі роки. Потрапляючи в організм кунжутний жмих набуває і набуває здатності сорбувати і виводити з організму токсичні речовини, шлаки, надлишок холестерину, аміаку і жовчних пігментів.

Завдяки наявності пектинів відбувається процес захисту слизової оболонки від механічних і хімічних подразників, патогенної і гнильної мікрофлори, канцерогенних і шкідливих хімічних речовин (свинець, миш'як та ін.)

Вживання жмиху кунжуту:

- знижує рівень цукру в крові, посилює жовчовиділення, нормалізує функції жовчовивідних шляхів;

- підвищує число тромбоцитів і покращує згортання крові;
- при ожирінні сприяє схудненню і зміцнює тіло;
- контролює кислотність крові, підвищену кислотність шлункового соку;
- компенсує загальне виснаження організму.

Кисломолочна основа є основним рецептурним компонентом, доза її внесення складає (90,7-97,3) %.

Для розроблення рецептур кисломолочного продукту, збагаченого біологічно цінним наповнювачем, використовують сіль, композицію прянощів та жмих із насіння кунжуту.

Для забезпечення у готовому продукті вираженого солоного смаку, рекомендована доза внесення кухонної солі складає (1,0-1,5) %. Композиція прянощів додається для створення приємного смаку та запаху, а саме: куркума - 0,05-0,1 %, часник - 1,0-1,5 %, корінь селери - 1,0-1,5 %.

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.

Доза внесення жмиху із насіння кунжуту склала (3,0-4,0) %, 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 клітковини, пектину, мінеральних сполук, вітамінів, кислот.

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 зі жмихом кунжуту та композицією прянощів: кисломолочну основу готують згідно технології по виробництву сиру кисломолочного.

У 937 кг сиру кисломолочного додають 30 кг жмиху кунжуту, 10 кг кореня селери, 10 кг часнику, 1 кг куркуми і додають 12 кг солі, ретельно перемішують і спрямовують на фасування.

Готовий продукт має приємний кремовий або світло-жовтий 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)°C - не більше 7 діб.

Типова рецептура кисломолочних продуктів з наповнювачами

Найменування компонентів	Маса компонентів, кг	
	Рецептура № 1	Рецептура № 2
Сир кисломолочний (масова частка жиру 5-9 %)	937	925,5
Жмих із насіння кунжуту	30	40
Корінь селери	10	10
Часник	10	10
Куркума	1	0,5
Сіль	12	10
Всього	1000	1000

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

Пастоподібний кисломолочний продукт з наповнювачем, що містить кисломолочну основу, смаковий наповнювач та сіль, який відрізняється тим, що як наповнювач використовується жмих із насіння кунжуту, корінь селери, часник, куркума у такому співвідношенні, %:

кисломолочна основа	90,7-97,3
жмих із насіння кунжуту	3,0-4,0
корінь селери	1,0-1,5
часник	1,0-1,5
куркума	0,05-0,1
сіль	1,0-1,5.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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