УКРАЇНА

(19) UA (11) 52055 (13) U

(51) МПК
A23J 1/06 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під відповідальність власника патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(21) u201001974
(22) 23.02.2010
(24) 10.08.2010
(46) 10.08.2010, Бюл.№ 15, 2010 р.
(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЄМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, АКМЕН ВІКТОРІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, ШЕВЧЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ
(57) Композиція для виготовлення жирового напівфабрикату, що містить твердий рослинний жир 67,00-65,00 мас. %, яка **відрізняється** тим, що в рослинний жир вводять дієтичну добавку "Калгем" і вітамін Е в мас. %: 32,55-34,45 та 0,45-0,55 відповідно.

1

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва жирового напівфабрикату для виготовлення кондитерської та шоколадної глазурі.

Відомий склад виготовлення жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Гемовітал», що має в рецептурній композиції таке співвідношення інгредієнтів, мас. %: твердий рослинний жир - 67,00-65,00, дієтичну добавку «Гемовітал» - 32,4-34,6, вітамін Е - 0,60-0,40 [1].

Недоліками цього складу є необхідність застосування антиоксиданту - вітаміну Е.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки композиції для виготовлення жирового напівфабрикату шляхом заміни дієтичної добавки «Гемовітал» і частини вітаміну Е на дієтичну добавку «Калгем», в складі якої поряд з гемовим двовалентним залізом, що легко засвоюється, містяться біологічно активні речовини порошку з квіток календули, а також природні вітаміни-антиоксиданти [2].

Поставлена задача досягається тим, що у відомій композиції для виготовлення жирового напівфабрикату, що містить твердий рослинний жир - 67,00-65,00 мас. %, згідно корисної моделі в рослинний жир вводять дієтичну добавку «Калгем» і вітамін Е в мас. %: 32,55-34,45 та 0,45-0,55 відповідно.

2

Відміна даної корисної моделі полягає в тому, що використання порошку з квіток календули дисперсністю 20-30 мкм в складі дієтичної добавки «Калгем» дозволяє замінити на 20 % вітаміну Е в рецептурі жирового напівфабрикату, зберегти гемове залізо та збагатити напівфабрикат біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати коричневого кольору.

Перевагами композиції для виготовлення жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Калгем», що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового двовалентного заліза шляхом введення вказаної добавки; збагачення продукту біологічно активними речовинами; кольороформуванням, наближеним до какао-порошку, що дозволяє використати жировий напівфабрикат при виробництві кондитерської та шоколадної глазурі для широкого спектру кондитерських виробів.

Жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки «Калгем» має показники, що наведені в таблиці 1 і хімічний склад - в таблиці 2.

(19) UA (11) 52055 (13) U

Таблиця 1

Показник	Характеристика
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	Однорідна маса твердого жиру, що містить дієтичну добавку
Колір	Коричневий
Смак	Властивий даному виду жиру, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду жиру, з легким ароматом порошку календули
Консистенція	При температурі 16-18 °С - тверда, однорідна; при 28-36 °С- в'язко-текуча, однорідна
Фізико-хімічні	
Масова частка вологи, %	1,7
Масова частка жиру %	67,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу) %	–
Ступінь подрібнення (за Рутовим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10%, %	0,5

Таблиця 2

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	25,3
Масова частка жиру, %	67,0
Масова частка вуглеводів, %	5,5
Масова частка гемового заліза, мг /кг	48

Джерела інформації:

1. Технологічна картка № 1 на виробництво жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазурі, затверджена в ХДУХТ 01.12.09р.

2. Пат. 42051 UA Україна A23J1/06. Композиція для виготовлення дієтичної добавки «Калгем» /Черевко О. І., Погожих М. І., Євлаш В. В., Нєміріч О. В., Гавриш А. В., Акмен В. О., Шевченко Ю.В. - № 2008. 14617; Заявл. 19. 12. 2008; Опубл. 25. 06. 2009; Бюл. № 12. -4 с.

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко Підписне Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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