

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 109346

ПОМАДНА МАСА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.08.2016.

В.о. Голови Державної служби  
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109346** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23G 3/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2016 01266</b>	(72) Винахідник(и): <b>Янчик Марія Володимирівна (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Ущатовський Артем Олегович (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>15.02.2016</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.08.2016</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.08.2016, Бюл.№ 16</b>	

## (54) ПОМАДНА МАСА

### (57) Реферат:

Помадна маса містить цукор білий, патоку крохмальну, воду питну, причому додатково містить порошок зі шпинату та масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	59,7...55,9
патока крохмальна	7,5...7,0
порошок зі шпинату	6,0...10,0
масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %	4,9...6,5
вода питна	решта.

UA 109346 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, а саме до виробництва помадних мас та цукерок на її основі.

5 Помадна маса, до рецептури якої входить цукор білий, патока крохмальна, есенція, вода ["Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания". - М.: Гидрометеиздат, 1998. - С. 47].

Співвідношення інгредієнтів, %:

цукор білий	67,2
патока крохмальна	10,4
есенція	0,2
вода питна	22,2.

Недоліком цього способу є те, що помадна маса, виготовлена за даною рецептурою, має знижену харчову цінність, а саме - незбалансований вітамінний і мінеральний склад, підвищений вміст цукру.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення помадної маси з поліпшеними смаковими властивостями і підвищеною харчовою цінністю за одночасного зниження цукровмісту.

15 Поставлена задача вирішується тим, що помадна маса містить цукор білий, патоку крохмальну, воду питну. Згідно з корисною моделлю, до рецептурного складу помадної маси додається порошок зі шпинату та масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 % у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас %:

цукор білий	59,7...55,9
патока крохмальна	7,5...7,0
порошок з шпинату	6,0...10,0
масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %	4,9...6,5
вода питна	решта.

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

20 У порошок зі шпинату міститься весь набір інгредієнтів, необхідних для раціонального харчування: мінеральні речовини (Na, Ca, Mg, F, Fe), вітаміни (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, PP), клітковина. Сировину отримано способом холодного розпилювального сушіння (має масову частку вологи не більше 7 %. дисперсність до 10 мкм), що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

25 Додавання порошку зі шпинату сприятиме зменшенню вмісту цукру в рецептурному складі, що дозволить знизити її калорійність, підвищити харчову цінність та поліпшити смак, колір та консистенцію. Саме внесення порошку зі шпинату в дозуванні 6...10 % забезпечує найкраще структуроутворення помадної маси.

Масло вершкове додається до рецептури для кращої пластифікації маси.

30 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати помадну масу особливого складу, виробництво яких розширює асортимент помадних мас зі зниженою калорійністю, збалансованих за поживними речовинами.

Приклад отримання продукту

Помадну масу виготовляють наступним способом.

35 Здійснюють підготування сировини, що відповідає вимогам нормативної документації та згідно з технологічною інструкцією. Підготовлені інгредієнти зважують відповідно до рецептури. Цукор білий та воду в співвідношенні 3:1 доводять до кипіння у відкритому котлі при перемішуванні, збираючи утворену пінку. Потім закривають котел кришкою, уварюють сироп до температури 108 °C і додають підігріту до 50 °C патоку крохмальну, після чого уварюють до температури 115...117 °C (проба на слабку кульку).

40 Гарячий сироп виливають шаром 20...30 мм на стіл з мармуровою кришкою і охолоджують до температури 35...45 °C протягом 40...45 хв. Охолоджений сироп збивають на збивальній машині протягом 15...20 хв або вручну на столі за допомогою лопатки, додаючи при цьому попередньо змішаний з маслом вершковим порошок зі шпинату.

Приклади помадної маси з порошком зі шпинату наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

№	Сировина					Фізико-хімічні показники			Висновок органолептичних характеристик
	Патока	Цукор білий	Порошок шпинату	Масло вершкове	Вода	W, %	Розмір кристалів, мкм	Вміст редуруючих речовин, мас %	
1.	6,0	40,0	12,0	28,5	13,5	12,0	5...10	3,0	Слабке забарвлення, ледь помітний присмак та запах шпинату
2.	6,5	43,5	10,0	25,5	14,5	12,0	5...10	3,8	Оливковий, помітний запах та присмак шпинату
3.	7,0	46,5	8,0	23,0	15,5	12,0	5...10	4,3	Оливковий, приємний аромат та присмак шпинату
4.	7,5	50,0	6,0	20,0	16,5	12,0	5...10	4,8	Оливковий, яскраво-виражений смак та запах шпинату
5.	8,0	53,5	4,0	16,5	18,0	12,0	5...10	5,6	Яскраво-оливковий, надто виражений запах та смак шпинату

Висновок: За даними таблиці 1 кращими прикладами помадної маси є дозування порошку зі шпинату 6, 8 та 10 % до маси рецептурної композиції. При цьому органолептичні показники якості (колір, запах, смак, консистенція) та фізико-хімічні показники є найкращими. Перший і п'ятий зразок не відповідають вимогам за вказаними показниками через погіршення смакових властивостей.

Технічним результатом є створення помадної маси з порошком зі шпинатом підвищеної харчової цінності, зниженої калорійності і вмісту цукру.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Помадна маса, що містить цукор білий, патоку крохмальну, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить порошок зі шпинату та масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	59,7...55,9
патока крохмальна	7,5...7,0
порошок зі шпинату	6,0...10,0
масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %	4,9...6,5
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

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

(19) UA

(51) МПК (2016.01)  
A23G 3/00

(21) Номер заявки: **u 2016 01266**  
(22) Дата подання заявки: **15.02.2016**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.08.2016**  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.08.2016, Бюл. № 16**

(72) Винахідники:  
**Янчик Марія Володимирівна, UA,**  
**Неміріч Олександра Володимирівна, UA,**  
**Ущатовський Артем Олегович, UA**

(73) Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

**ПОМАДНА МАСА**

(57) Формула корисної моделі:

Помадна маса, що містить цукор білий, патоку крохмальну, воду питну, яка відрізняється тим, що додатково містить порошок зі шпинату та масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %, в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	59,7...55,9
патока крохмальна	7,5...7,0
порошок зі шпинату	6,0...10,0
масло вершкове з вмістом жиру не більше 70 %	4,9...6,5
вода питна	решта.

(11) 109346

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
25.08.2016

Уповноважена особа



(підпис)