



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131275** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 2/02** (2006.01)

**A23L 2/38** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

|   |  |
|---|--|
| <b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2018 07448</b>                                       | <b>(72)</b> Винахідник(и):<br><b>Павлюченко Олена Станіславівна (UA),<br/>Вовк Ганна Михайлівна (UA)</b>                                   |
| <b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>03.07.2018</b>                                  | <b>(73)</b> Власник(и):<br><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br/>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br/>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601<br/>(UA)</b> |
| <b>(24)</b> Дата, з якої є чинними<br>права на корисну<br>модель: <b>10.01.2019</b> |  |
| <b>(46)</b> Публікація відомостей<br>про видачу патенту: <b>10.01.2019, Бюл.№ 1</b> |  |

**(54) СМУЗИ "ЖИВИНКА"**

**(57) Реферат:**

Смузі містить авокадо, ківі. Додатково містить банан та вівсяний відвар.

**UA 131275 U**



Корисна модель належить до ресторанного господарства та може використовуватися для виробництва густого, збитого напою на основі фруктової сировини та відварів у закладах ресторанного господарства.

Найбільш близьким аналогом є смузі "Авокадо" [Патент України № 102102, опубл. 10.03.2016, бюл. № 5] з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

|         |            |
|---------|------------|
| яблуко  | 17,0-20,0  |
| авокадо | 31,2-22,1  |
| огірок  | 19,3-24,9  |
| імбир   | 12,5-10,0  |
| ківі    | 20,0-23,0. |

Недоліком зазначеного напою є: невисокі смакові характеристики та незбалансований хімічний склад, фізіологічно необхідними для організму людини нутрієнтами.

В основу корисної моделі поставлена задача створення смузі "Живинка", з функціональними властивостями, підвищеною харчовою та біологічною цінністю та покращеними органолептичними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що смузі "Живинка" містить авокадо, ківі, згідно з корисною моделлю, додатково містить банан та вівсяний відвар, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| банан           | 32,0-35,8  |
| авокадо         | 31,2-22,1  |
| ківі            | 20,0-23,0  |
| вівсяний відвар | 16,8-19,1. |

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному:

Таблиця

| Рецептурні компоненти | Одиниці вимірювання | Приклади рецептур смузі   |   |  |      |      |
|-----------------------|---------------------|---|---|--|------|------|
|                       |                     | Значення, %   |   |  |      |      |
|                       |                     | 1   | 2   | 3  | 4    | 5    |
| банан                 | %                   | 25,3  | 29,3  | 28,8   | 28,3 | 30,2 |
| авокадо               | %                   | 31,2  | 31,2  | 31,2   | 31,2 | 31,2 |
| ківі                  | %                   | 20,0  | 20,0  | 20,0   | 20,0 | 20,0 |
| вівсяний відвар       | %                   | 23,5  | 19,5  | 20,0   | 20,5 | 18,6 |
| Всього                | %                   | 100   | 100   | 100  | 100  | 100  |
| Висновки              |                     | Смузі має рідку консистенцію, що нехарактерно для даного продукту | Смузі має однорідну консистенцію середньої густини. Приємний, добре виражений, характерний компонентам смак | Смузі має дуже густу консистенцію. Смак банана домінує відносно інших інгредієнтів |      |      |

Пропонується готувати смузі "Живинка" з введенням в рецептуру банана та вівсяного відвару, що дозволяє отримати напій, збагачений харчовими волокнами та біологічно активними речовинами, зокрема вітамінами: А, Е, К, групи В, мікроелементами: калієм, цинком, фосфором, залізом, кобальтом, кремнієм, фтором, йодом.

Використання бананів та відвару вівса, поєднання запропонованих співвідношень усіх компонентів забезпечує оригінальні органолептичні показники напою та водночас надає йому функціональних властивостей, підвищує харчову та біологічну цінність. Отриманий напій за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

Приклади рецептур смузі із бананом та вівсяним відваром наведено у таблиці.

Із наведених табличних даних видно, що смузі з бананом та вівсяним відваром у кількості банана 29,3-28,3 % та вівсяного відвару 19,5-20,5 % має найвищі органолептичні показники, порівняно з іншими зразками.

Технічний результат полягає у створенні смузі шляхом додавання банана та вівсяного відвару, що дозволяє отримати функціональний продукт, збагачений вітамінами, мінеральними речовинами, та покращеними органолептичними показниками.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Смузі, що містить авокадо, ківі, який **відрізняється** тим, що додатково містить банан та вівсяний відвар, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| банан           | 32,0-35,8  |
| авокадо         | 31,2-22,1  |
| ківі            | 20,0-23,0  |
| вівсяний відвар | 16,8-19,1. |

5

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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