

УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА ВІНАХІД

№ 107040

ЩОРЕ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ "ПРОМІНЧИК"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 10.11.2014.

Заступник Голови Державної служби інтелектуальної власності України

Л.В. Висоцька



(11) **107040**

(19) **UA**

(51) **МПК**

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/06 (2006.01)

(21) Номер заявки: **а 2013 07342**

(22) Дата подання заявки: **10.06.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.11.2014**

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: **25.11.2013, Бюл. № 22**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.11.2014, Бюл. № 21**

(72) Винахідники:

Гаган Інна Олександрівна, UA,

Точкова Оксана Василівна, UA,

Манк Валерій Веніамінович, UA,

Бессараб Олександр Семенович, UA

(73) Власник:

**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,**

**вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва винаходу:

ПЮРЕ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ "ПРОМІНЧИК"

(57) Формула винаходу:

Пюре для дитячого харчування, що складається з яблук, моркви, сушених слив та цукру-піску, яке відрізняється тим, що додатково містить ксантанову камедь при такому співвідношенні компонентів, %:

яблука	45-50
морква	30-35
сушені сливи	15-10
ксантанова камедь	0,1-0,7
цукор-пісок	5-10.

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва.

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є рецептура виробництва (ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия. Загальні технологічні умови).

- 5 Пюре із яблук, моркви та сушених слив, одержане таким чином, має істотний недолік - низьку харчову цінність та не досить виражені органолептичні властивості

В основу винаходу поставлена задача створення нового продукту для дитячого харчування, підвищення харчової цінності, покращення органолептичних властивостей, а також розширення асортименту.

- 10 Поставлена задача вирішується тим, що пюре "Промінчик" складаються із яблук, моркви, сушених слив та цукру. Згідно з винаходом додатково містить ксантанову камедь, при такому співвідношенні компонентів, %:

яблука	45-50
морква	30-35
сушені сливи	15-10
ксантанова камедь	0,1-0,7
цукор пісок	10-5.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає в наступному: покращити якісні показники пюре можна за рахунок внесення ксантанової камеді, також формується задана структура харчового продукту, отримується більш стабільна і пластична структура, зменшуються втрати вологи при термообробці і наступному зберіганні готового продукту.

- 15 Ксантанова камедь - полісахарид природного походження, що отримується за допомогою ферментації глюкози бактеріями роду *Xanthomonas*, штучно вирощеними на цукровмісному субстраті. У готовому вигляді являє собою порошок кремового кольору без запаху. Легко розчиняється у воді, сольовому розчині, сироплах, молоці.

- 20 Основне застосування ксантанової камедь - для довготривалої стабілізації розчинів, підвищення в'язкості та еластичності, запобігання розшаруванню і випадання осаду в суспензіях, зниження вологовтрати продуктів при заморожуванні і термообробці і збільшення термінів їх зберігання. Ксантанова камедь добре змішується з різними речовинами, утворюючи стійкі з'єднання. На відміну від аналогічних добавок-стабілізаторів, не втрачає своїх властивостей в дуже великому діапазоні температур (від 18 °C до 120 °C), кислотності (pH від 2 до 12), так само стійка до високих концентрацій солі й до активних натуральних ферментів, які містяться в спеціях і пряних травах. Рекомендована доза становить від 0,1 до 5 %, але
- 30 найчастіше вона не вище 0,5 %.

- Продукт має виключно натуральне походження і йому присвоєно "нульовий" рівень небезпеки. Для травного тракту людини ксантанова камедь являє не перетравлювані і незасвоєні баластні речовини. Максимально допустиме споживання на добу не визначено, однак при підвищеній концентрації можуть спостерігатися симптоми шлунково-кишкового розладу. Ксантанова камедь має низький алергічний індекс і допускається до застосування в
- 35 продуктах для дитячого та дієтичного харчування.

Приклади композицій пюре для дитячого харчування, що заявляється, наведені в таблиці.

Таблиця

№	Показники	T=30 °C		T=40 °C		T=50 °C		T=60 °C		Консистенція
		CP, %	pH	CP, %	pH	CP, %	pH	CP, %	pH	
1	Пюре з яблук, моркви та сушених слив контрольний зразок	18	4,67	18	4,78	18	4,8	18	4,85	М'яка структура
2	Пюре + 0,1 % ксантанової камеді до маси пюре	20	4,88	21,7	4,89	24,4	4,87	25	4,9	В'язка
3	Пюре + 0,2 % ксантанової камеді до маси пюре	22	4,92	24	5,01	24	4,92	24	4,89	В'язка

Продовження таблиці

№	Показники	T=30 °C		T=40 °C		T=50 °C		T=60 °C		Консистенція
		CP, %	pH	CP, %	pH	CP, %	pH	CP, %	pH	
4	Пюре + 0,3 % ксантанової камеді до маси пюре	23,7	4,88	23	4,92	25	4,90	25	4,92	В'язка

5 Технологія виробництва пюре "Промінчик" складається з наступних операцій. Яблука та моркву мили, чистили, бланшували; сливи сушені - мили та бланшували. Після чого протирали до пюреподібного стану.

Пюре із яблук, моркви та слив готували згідно з нормами витрат. Аналізуючи літературне джерело, додавали необхідну кількість ксантанової камеді від 0,1 % до 0,7 % до маси пюре при температурах 30, 40, 50 та 60° С. Після чого пюре фасувалося в баночки місткістю 250 г. Температура в приміщенні при зберіганні пюре повинна становити 18...22 °С.

10 Пюре із яблук, моркви, сушених слив та цукру з додаванням ксантанової камеді виробляють згідно з технологією, при такому співвідношенні компонентів, %:

Приклад	
яблука	45-50
морква	30-35
сушені сливи	15-10
ксантанова камедь	0,1-0,7
Цукор-пісок	10-5.

Пюре оранжево-світло-коричневого кольору, має гармонійний смак, в'язку консистенцію.

15 Технічний результат полягає в отриманні продукту для дитячого харчування, що покращує якісні показники пюре, також формується задана структура харчового продукту, отримується більш стабільна і пластична структура.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

20 Пюре для дитячого харчування, що складається з яблук, моркви, сушених слив та цукру-піску, яке відрізняється тим, що додатково містить ксантанову камедь при такому співвідношенні компонентів, %:

яблука	45-50
морква	30-35
сушені сливи	15-10
ксантанова камедь	0,1-0,7
цукор-пісок	5-10.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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