



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74807** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A23G 3/00**

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

|                                                                                      |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2012 05237</b>                                        | <b>(72)</b> Винахідник(и):<br><b>Бондар Наталія Петрівна (UA),</b><br><b>Коваленко Ірина Олександрівна (UA)</b> |
| <b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>27.04.2012</b>                                   | <b>(73)</b> Власник(и):<br><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b><br><b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b>                       |
| <b>(24)</b> Дата, з якої є чинними<br>права на корисну<br>модель: <b>12.11.2012</b>  | вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601<br>(UA)                                                               |
| <b>(46)</b> Публікація відомостей<br>про видачу патенту: <b>12.11.2012, Бюл.№ 21</b> |                                                                                                                 |

**(54) МАРШМЕЛОУ НА ФРУКТОЗІ**

**(57) Реферат:**

Маршмелоу містить желатин, патоку, воду та фруктозу.

**UA 74807 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Найбільш близьким до заявленого є маршмелоу "Пінка" (ТУ У 19492247.011-2001) з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

|                          |      |
|--------------------------|------|
| желатин                  | 2,8  |
| цукор білий кристалічний | 75,2 |
| вода                     | 11,9 |
| патока                   | 8,9  |
| барвник                  | 0,1  |
| есенція                  | 0,4  |
| кислота лимонна          | 0,7. |

5 В основу корисної моделі поставлена задача створення діабетичних кондитерських виробів для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу маршмелоу входять вода, патока, желатин, згідно з корисною моделлю, додатково входить фруктоза при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|          |            |
|----------|------------|
| желатин  | 11,4-11,6  |
| фруктоза | 22,4-22,6  |
| патока   | 3,7-3,9    |
| вода     | 62,1-62,3. |

10 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному. Пропонується готувати маршмелоу, замінюючи цукор білий кристалічний фруктозою. Заміна цукру білого кристалічного на фруктозу дозволяє споживати вироби маршмелоу хворим на цукровий діабет. Отримані вироби маршмелоу за показниками якості відповідають встановленим вимогам.

15 Приклади рецептур продукту наведено у таблиці.

Таблиця

| № з/п | Рецептурні компоненти |        |          |      | Висновки                                                                            |
|-------|-----------------------|--------|----------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Желатин               | Патока | Фруктоза | Вода |                                                                                     |
| 1     | 11,3                  | 3,9    | 22,9     | 61,9 | Не забезпечуються органолептичні та фізико-хімічні показники якості                 |
| 2     | 11,5                  | 3,8    | 22,6     | 62,1 | Добрі органолептичні показники якості готових виробів                               |
| 3     | 11,6                  | 3,7    | 22,4     | 62,3 | Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам |
| 4     | 11,4                  | 3,9    | 22,5     | 62,2 | Добрі органолептичні показники якості готових виробів                               |
| 5     | 12,1                  | 3,4    | 22,3     | 62,2 | Погіршуються органолептичні показники готових виробів                               |

Технічний результат полягає в наступному. Додаткове використання фруктози дає можливість виготовляти вироби маршмелоу доступними для людей, хворих на цукровий діабет.

20

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Маршмелоу на фруктозі, що містить желатин, патоку, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить фруктозу у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

|          |            |
|----------|------------|
| желатин  | 11,4-11,6  |
| фруктоза | 22,6-22,4  |
| патока   | 3,9-3,7    |
| вода     | 62,1-62,3. |

25

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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