



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120575** (13) **C2**
(51) МПК
A23G 3/48 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 12596</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.12.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 26.12.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.04.2019, Бюл.№ 7</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Авраменко Максим Михайлович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Ющенко Наталія Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 87545 U, 10.02.2014 UA 78251 U, 11.03.2013 RU 2008148803 A, 27.06.2010 RU 2256365 C1, 20.07.2005 RU 2517201 C1, 27.05.2014 RU 2560620 C1, 20.08.2015 RU 2526665 C1, 27.08.2014 RU 2408206 C2, 10.01.2011 RU 2115328 C1, 20.07.1998</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) ЦУКЕРКА З ФРУКТОВИМ КОРПУСОМ "КАПХА"

(57) Реферат:

Винахід стосується цукерки з фруктовим корпусом, що містить мед, імбир, чорний перець, гвоздику, куркуму, волоський горіх, фундук, журавлину, банан сушений, буряк сушений, морські водорості.

UA 120575 C2

Винахід належить до харчової промисловості та може бути використаний у виробництві закладів ресторанного господарства, кондитерських цехах та підприємствах.

Відомі цукерки для спортсменів "Таємниця сили" (ПУ № 78251, опубліковано 11.03.2013, Бюл. № 5), що містять цукрову пудру, мед натуральний, молоко незбиране згущене з цукром, 5 молоко сухе знежирене, курагу, виноград сушений, арахіс, глазур шоколадну, функціональну композицію "Таємниця сили", (до складу якої входить гемовітал, ретинол, токоферол, бурштинова кислота, гуарана, креатину моногідрат, аскорбінова кислота) та глазур шоколадну на поверхні.

10 Недоліком даної цукерки є використання цукрової пудри та шоколаду, що обмежує їх використання окремими категоріями населення.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту кондитерських виробів створення цукерки з оригінальними органолептичними показниками без додавання цукру та шоколаду, виготовлену тільки з натуральних інгредієнтів, яка не містить барвників, ароматизаторів та підсолоджувачів штучного походження.

15 Поставлена задача вирішується тим, що цукерка з фруктовим корпусом містить сухофрукт, мед, горіх. Згідно винаходу додатково використовується імбир, чорний перець, гвоздика, куркума, як горіх використовується волоський горіх та фундук, як сухофрукт використовується журавлина та додатково містить банан сушений, буряк сушений, морські водорості, у наступному співвідношенні мас. %:

журавлина	37-46,6
мед	19,7-20,8
банан сушений	10-11,2
фундук	9,5-10,5
буряк сушений	4,1-5,1
волоський горіх	4,4-6,6
морські водорості	3,5-4,6
куркума	0,7-1,5
імбир	0,7-0,9
перець чорний	0,4-1,1
гвоздика	0,4-0,7.

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

Для розширення асортименту продуктів харчування та функціональної цінності продукту використовували імбир, перець чорний, гвоздику.

25 Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікро- та макроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі.

30 Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці.

Корпусом для цукерки було обрано журавлину що містить комплекс макро- та мікроелементів, зокрема заліза, мангану, міді, вітаміни Е, РР, вуглеводи полісахариди (клітковина та пектинові речовини) та моносахариди (глюкозу та фруктозу).

35 Доза внесення імбиру склала (0,7-0,9)%, перцю чорного (0,4-1,1)%, гвоздики (0,4-0,7)%, куркуми (0,7-1,5)%, яка є достатньою для забезпечення пряного смаку та аромату.

Доза внесення меду (19,7-20,8)%, що забезпечує необхідний рівень солодкості, що є властивим для даного продукту.

40 Доза внесення банану сушеного (10-11,2)%, фундука (9,5-10,5)%, буряка сушеного (4,1-5,1)%, волоського горіху (4,4-6,6)%, що сприятиме підвищенню харчової цінності продукту та формуватиме органолептичні властивості.

Доза внесення морських водоростей (3,5-4,6)%, що збагачує продукт йодом у активній легкодоступній формі та не позначається на органолептичних властивостях цукерок.

Приклади складу наведено у таблиці.

45 Як видно з наведених в таблиці даних отриманий продукт (приклад № 2, 3 (оптимальний), 4) має оригінальні органолептичні показники за рахунок введення натуральних солодких компонентів журавлини та меду.

Одержана цукерка без додаткового введення цукру, що не містять шоколаду, барвників, ароматизаторів та інших компонентів штучного походження, має м'яку консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кондитерських продуктів.

№ п/п	Масова частка, %												Смак та запах	Колір та консистенція
	Журавлина	мед	Банан сушений	Фундук	Буряк сушений	Волоський горіх	Морські водорості	куркума	Імбир	Перець чорний	Гвоздика			
1	49.3	19.2	10	9	4	4	3	0.5	0.5	0.3	0.2	Сухофруктів з вираженим пряним смаком	Пома-ранчевий, м'яка наявними часточками введених продуктів	
2	46.6	19.7	10	9.5	4.1	4.4	3.5	0.7	0.7	0.4	0.4	Сухофруктів з вираженим пряним смаком	Пома-ранчевий, м'яка наявними часточками введених продуктів	
3	43	20	10	10	5	5	4	1	0.9	0.7	0.4	Сухофруктів з вираженим пряним смаком	Пома-ранчевий, м'яка наявними часточками введених продуктів	
4	37	20.8	11.2	10.5	5.1	6.6	4.6	1.5	0.9	1.1	0.7	Сухофруктів з вираженим пряним смаком	Пома-ранчевий, м'яка наявними часточками введених продуктів	
5	39	15.5	11.5	11	5.5	7	5	2	1.2	1.3	1	Сухофруктів з вираженим пряним смаком	Пома-ранчевий, суха наявними часточками введених продуктів	

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Цукерка з фруктовим корпусом, що містить сухофрукт, мед, горіх, яка **відрізняється** тим, що додатково містить імбир, чорний перець, гвоздику, куркуму, як горіх містить волоський горіх та фундук, як сухофрукт містить журавлину та додатково містить банан сушений, буряк сушений, морські водорості, при наступному співвідношенні, мас. %:

журавлина	37-46,6
мед	19,7-20,8
банан сушений	10-11,2
фундук	9,5-10,5
буряк сушений	4,1-5,1
волоський горіх	4,4-6,6
морські водорості	3,5-4,6
куркума	0,7-1,5
імбир	0,7-0,9
перець чорний	0,4-1,1
гвоздика	0,4-0,7.

10

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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