



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55071 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/06

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) МОРКВЯНЕ ЖЕЛЕ

1

2

(21) u201004332

(22) 14.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) БАНДУРЕНКО ГАЛИНА МИХАЙЛІВНА, ЛЕВ-
КІВСЬКА ТЕТЯНА МИКОЛАЇВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Морквяне желе, що містить сік, цукор, лимон-
ну кислоту, пектин, яке **відрізняється** тим, що

додатково містить аскорбінову кислоту та як сік
використовують натуральний морквяний сік при
такому співвідношенні компонентів, %:

натуральний морквяний сік	50,8-51,5
цукор	46,5-47,0
лимонна кислота	1,0-1,2
пектин	1,0-1,2
аскорбінова кислота	0,02-0,03.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості, а саме до консервної
промисловості

Найбільш близьким технічним рішенням до
винаходу, що заявляється є спосіб виробництва
абрикосового желе (Сборник технологических ин-
струкций по производству консервов. Том 2. Кон-
сервы фруктовые. Часть 2. - М.: Ассоциация пред-
приятій плодовоощної промисловості
"Консервплодоовощ", 1990 - 360 с.), який містить:

абрикосовий сік	51,3 %
цукор	46,7 %
лимонну кислоту	1 %
пектин	1 %.

Желе, одержане таким чином, має порівняно
бідний хімічний склад.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити таке желе, у якому додаткове введення
натурального морквяного соку забезпечує
підвищення харчової цінності за рахунок введення
каротиноїдів, покращує його органолептичні по-
казники.

Поставлена задача вирішується тим, що мор-
квяне желе, яке включає сік, цукор, лимонну ки-
слоту, пектин, додатково містить аскорбінову ки-
слоту та як сік використовують натуральний

морквяний сік при такому співвідношенні
компонентів, %:

Натуральний морквяний сік	50,8-51,5
Цукор	46,5-47,0
Лимонна кислота	1,0-1,2
Пектин	1,0-1,2
Аскорбінова кислота	0,02-0,03

Даний причинно-наслідковий зв'язок між ре-
цептурним співвідношенням по сировині і
матеріалах, що використовуються, та очікуваним
технічним результатом дозволяє досягти опти-
мальних органолептичних показників якості мор-
квяного желе, отримати продукт з підвищеною
харчовою цінністю.

Введення до рецептури натурального морквя-
ного соку дозволяє підвищити харчову цінність
желе, збагатити продукт каротиноїдами.

При додаванні лимонної кислоти та пектину
менше 1,0 % не забезпечуються умови, необхідні
для желе утворення. При додаванні лимонної ки-
слоти та пектину 1,0-1,2 % забезпечуються
необхідні умови для утворення морквяного желе,
яке має пружну структуру. Введення лимонної ки-
слоти та пектину більше 1,2 % не впливає на
якість продукту, тому є економічно недоцільним.

Приклади композицій морквяного желе, що
заявляється, наведено в таблиці.

(19) UA (11) 55071 (13) U

Таблиця

№ прикладу	Натуральний морквяний сік, %	Цукор, %	Лимонна кислота, %	Пектин, %	Аскорбінова кислота, %	Висновки
1.	50,5	47,285	1,1	1,1	0,015	Желе має темно-оранжевий колір
2.	50,8	46,98	1,1	1,1	0,020	Желе має оранжевий колір, приємний смак і аромат
3.	51,1	46,675	1,1	1,1	0,025	Желе має яскравий оранжевий колір, приємний смак і аромат
4.	51,5	46,27	1,1	1,1	0,030	Желе має яскравий оранжевий колір, приємний смак і аромат
5.	51,8	45,965	1,1	1,1	0,035	Желе має яскравий оранжевий колір, приємний смак і аромат, додаткове введення аскорбінової кислоти є економічно недоцільним

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу морквяного желе 50,8-51,5 % натурального морквяного соку, 46,5-47,0 % цукру, 1,0-1,2 % лимонної кислоти 1,0-1,2 % пектину та 0,02-0,03 % аскорбінової кислоти.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури натурального

морквяного соку та антиоксиданту дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості морквяного желе та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим забарвленням.