



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119952** (13) **C2**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 07733</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.08.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2019, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кучерявенко Юлія Петрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 108322 C2, 10.04.2015 UA 111043 C2, 10.03.2016 UA 86850 U, 10.01.2014 UA 100752 U, 10.08.2015 UA 101356 U, 10.09.2015 UA 84518 U, 25.10.2013 Масло зеленое / Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с., С. 354 Іванов С.В. та ін. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення // Наукові праці НУХТ. - 2012. - № 43. - С. 85-94 Барташак Ю.В. та ін. Теоретичні передумови створення рецептурної композиції масляних сумішей з рослинними інгредієнтами // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, 17 лютого 2017. - Т. 19. - № 75. - С.161-165 Неміріч О.В. та ін. Дослідження якості масляної суміші, збагаченої біогенним комплексом рослинних мікронутрієнтів // Восточно-Европейский журнал передовых технологий / Технологии и оборудование пищевых производств. - 2014. - 3/10(69). - С. 30-33 Подковко О.А. та ін. Наукове обґрунтування складу солодковершкової масляної пасту // Технічні науки та технології. - 2016. - № 2 (4). - С. 212-216</p>
---	---

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

UA 119952 C2

Винахід стосується складу масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, причому як наповнювач містить суспензії порошків зі шпинату, базиліку, естрагону, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, кунжут, маслянку.

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції і структури готового продукту.

5 Найближчим аналогом є рецептура масляної суміші - масло зелене (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Киев: А.С.К.: - 2008. - С. 354), що містить вершкове масло, петрушку (зелень) та лимон або лимонну кислоту, у наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	81,4
петрушка (зелень)	15,3
лимон або	3,3
кислота лимонна	1,9.

10 Недолік способу в тому, що при виробництві масляної суміші не передбачено використання суспензій порошків із трав: шпинату, базиліку, естрагону та селери, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та підвищення її біологічної цінності. Недолік способу полягає в тому, що отримане масло має відносно невисоку біологічну цінність.

В основу винаходу поставлена задача розроблення рецептури масляної суміші з гарними органолептичними показниками, покращеної консистенції, структури готового продукту з підвищеним вмістом вітаміну С.

15 Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло та наповнювач, згідно з винаходом як наповнювач вносять суспензії порошків зі шпинату, базиліку, естрагону, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, кунжут, маслянку, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	59,8
суспензія порошку із шпинату	2,5-2,0
суспензія порошку із базиліку	1,0
суспензія порошку із естрагону	0,2
суспензія порошку із селери	0,2
суспензія порошку із сушених білих грибів	1,0
сухе молоко	4,0-3,5
сіль	1,0
кунжут	3,5-4,0
маслянка	26,8-27,3.

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

Згідно з винаходом пропонується додатково вносити порошки із трав: шпинату, базиліку, естрагону та селери (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонко дисперсні овочеві і фруктово-ягідні) у кількості 2,5-2,0 %; 1,0 %; 0,2 %; 0,2 % відповідно. Порошки мають широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді.

25 Однією із головних переваг використання поліфункціональних порошків із трав, при виробництві масляних сумішей, є комплексне внесення природних вітамінів із антиоксидантними та радіопротекторними властивостями, мікро- та макроелементів, харчових волокон.

30 Внесення порошку із шпинату до складу масляної суміші сприяє збільшенню в ній вітамінів, а саме А, Е, С, Н, К, РР, вітамінів групи В, бета-каротину. У листі шпинату дуже багато білка: більше його тільки у бобових - молодій квасолі і зеленому горошку. У 100 г їстівної частини шпинату міститься 55 мг вітаміну С.

35 Шпинат збагачує організм поживними речовинами, виводить шлаки та токсини. Завдяки великому вмісту заліза, шпинат допомагає гемоглобіну активніше жити клітини киснем; він покращує метаболізм і допомагає організму виробити більше енергії. Шпинат зміцнює зуби та ясна, зміцнює кровоносні судини, стимулює роботу підшлункової залози та нормалізує роботу кишківника.

40 Базилік містить ефірну олію, яка має складний склад (камфора, глікозиди, кислий сапонін, цукру, каротин, рутин, фітонциди, дубильні речовини). Головна властивість ефірного масла - це бактерицидна дія. Воно допомагає впоратися з розумовими і нервовими перевантаженнями

через те, що містить еugenol та інші речовини. В лікарських цілях базилік використовують як сечогінний і дезінфікуючий засіб, загальнозміцнюючий засіб і як протигарячковий.

Базилік містить дубильні речовини, органічні кислоти, ферменти і мінеральні речовини, а так само вітамін С. Він надає сприятливу дію на травлення, використовується при запаленні сечового міхура.

Естрагон (тархун) відрізняється високим вмістом вітамінів А, D, К, Е, крім цього в ньому міститься велика кількість вітамінів С і В. Також важливими складовими естрагону є каротин, алкалоїди, флавоноїди, кумарини та ефірні масла. Якщо говорити про мінерали, то до складу тархуну входять: залізо, магній, калій, натрій, фосфор, марганець, цинк, селен та інші життєво важливі для людського організму речовини. Завдяки вмісту вітаміну С та рутину сприяє зміцненню стінок судин і перешкоджає розвитку такого серйозного захворювання як атеросклероз.

Не меншими корисними властивостями володіє і селера. Селера уповільнює процеси старіння, так як білки, вітаміни, кислоти і мінерали, що містяться в ній, забезпечують нормальну працездатність всіх клітин організму. Селера використовується при лікуванні нервових розладів - супутників перевтоми. Ефірні масла кореня селери, як і естрагону, стимулюють секрецію шлункового соку. Селера покращує водно-сольовий обмін і здатна виліковувати цукровий діабет, що особливо важливо для літніх людей. Селера підвищує рівень гемоглобіну в крові. Завдяки вмісту вітаміну С, відновлює кровообіг, приводить в норму тиск. Залізо, магній і кальцій в складі покращують імунну систему. Крім цього селера володіє антисептичними, протиалергічними властивостями.

Щодо кунжуту, то його насіння містить вітаміни групи В, аскорбінову кислоту, незначну кількість вітаміну А і Е, харчові волокна, унікальні фенольні сполуки сезамін і сезамолін, і мінерали, серед яких кальцій, натрій, калій, магній, залізо і фосфор. Сезамін є дуже сильним антиоксидантом. Це речовина корисна для зниження в крові рівня холестерину, для запобігання розвитку різних захворювань, ракових в тому числі. Сезамолін регулює кисневий обмін в організмі і сприяє його омолодженню на клітинному рівні. Крім того, ця речовина підвищує імунітет і сприяє відновленню організму після впливу стресу. Вживаючи регулярно кунжут, можна зміцнити своє волосся, поліпшити стан нігтів. Завдяки рибофлавіну, що входить до складу кунжуту, поліпшується робота травної системи, склад крові, також стимулюється ріст людини.

Порошки вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризовану маслянку, охолоджену до температури 35-40 °С. Порошки із трав змішують із масляною при температурі 35-40 °С, з наступною витримкою при цій температурі протягом 5-10 хв. Потім готову суспензію охолоджують до температури змішування з масляною сумішшю.

Приклади рецептур та органолептичні показники масляної пасти з порошками із трав наведено у табл. 1 та табл. 2.

Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками із трав у кількості добавки шпинату - 2,5-2,0 %, базиліку - 1,0 %, естрагону - 0,2 %, селери - 0,2 %, порошку сушених білих грибів - 1,0 %, кунжуту - 3,5-4,0 % має найвищі органолептичні показники, аніж інші зразки (приклади № 2, 3).

Таблиця 1

Приклади рецептур масляної суміші з порошками трав

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади			
		1	2	3	4
Вершкове масло	%	62,3	59,8	59,8	46,0
Порошок із шпинату	%	1,0	2,5	2,0	3,0
Порошок із базиліку	%	1,0	1,0	1,0	2,0
Порошок із естрагону	%	0,2	0,2	0,2	1,0
Порошок із селери	%	0,2	0,2	0,2	1,0
Порошок із сушених білих грибів	%	0,5	1,0	1,0	2,0
Кунжут	%	4,0	3,5	4,0	4,0
Сухе молоко	%	3,0	4,0	3,5	4,0

Продовження таблиці 1

Сіль	%	1,0	1,0	1,0	2,0
Маслянка	%	26,8	26,8	27,3	35,0
Всього	%	100	100	100	100
Вміст вітаміну С	мг/100 г	0,5335	1,334	1,067	1,6005

Таблиця 2

Органолептичні показники масляної суміші із порошками трав

Приклади	Органолептична оцінка
1	Масляна суміш неоднорідної консистенції, світло-зеленого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солонуватим смаком та злегка відчутним запахом внесеного порошку
2	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку, приємного світло-зеленого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солонуватим смаком і трав'яним та грибним ароматом, без сторонніх присмаків
3	
4	Масляна суміш поганої якості, неоднорідної консистенції, з видимими частинками порошків, темно-зеленого кольору, вираженим солонуватим смаком із насиченим присмаком та запахом трав

5 Технічний результат запропонованого складу полягає у отриманні масляної суміші шляхом внесення до її складу порошку із трав: шпинату, базиліку, естрагону, селери та порошку сушених білих грибів, що дозволяє отримати продукт із гарними органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури готового продукту з підвищеним вмістом вітаміну С.

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач містить суспензії порошків зі шпинату, базиліку, естрагону, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, кунжут, маслянку, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	59,8
суспензія порошку із шпинату	2,5-2,0
суспензія порошку із базиліку	1,0
суспензія порошку із естрагону	0,2
суспензія порошку із селери	0,2
суспензія порошку із сушених білих грибів	1,0
сухе молоко	4,0-3,5
сіль	1,0
кунжут	3,5-4,0
маслянка	26,8-27,3.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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