



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **131338**

(13) **U**

(51) МПК

**A23C 15/16** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2018 07737</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кучерявенко Юлія Петрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>10.07.2018</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2019</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2019, Бюл.№ 1</b>	

## (54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

### (57) Реферат:

Склад масляної суміші містить вершкове масло та наповнювач. При цьому як наповнювач вносяться суспензії порошків зі шпинату, базилику, імбиру, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, арахіс, маслянка.

**UA 131338 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей із гарними органолептичними показниками, 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 рецептури у тому, що при виробництві масляної суміші не передбачено використання суспензій порошоків із трав: шпинату, базиліку, імбиру та селери, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та підвищення її біологічної цінності. Недолік суміші полягає в тому, що отримане масло має відносно невисоку біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептуру 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 корисною моделлю, як наповнювач вносяться суспензії порошоків зі шпинату, базиліку, імбиру, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, арахіс, маслянка, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	59,8
суспензія порошоків із шпинату	2,5-2,0
суспензія порошоків із базиліку	1,0
суспензія порошоків із імбиру	0,4
суспензія порошоків із селери	0,2
суспензія порошоків із сушених білих грибів	1,0
сухе молоко	4,0-3,5
сіль	1,0
арахіс	3,5-4,0
маслянка	26,6-27,1.

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

Згідно з корисною моделлю пропонується додатково вносити порошки із трав: шпинату, базиліку, імбиру та селери (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонкодисперсні овочеві і фруктово-ягідні) у кількості 2,5-2,0 %; 1,0 %; 0,4 %; 0,2 % відповідно.

Порошки мають широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді.

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

30 Внесення порошоків 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 кишечника.

40 Базилік містить ефірну олію, яка має складний склад (камфора, глікозиди, кислий сапонін, цукри, 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.

45 Базилік містить дубильні речовини, органічні кислоти, ферменти і мінеральні речовини, а так само вітамін С. Він здійснює сприятливий вплив на травлення, використовується при запаленні сечового міхура.

Імбир містить велику різноманітність корисних речовин, тому він має багато лікувальних властивостей. Імбирний корінь містить достатню кількість вітамінів групи В, а також вітамін А і С. Він багатий солями кальцію, магнію, фосфору; містить незамінні амінокислоти - лізин, метіонін, треонін, фенілаланін, які синтезуються організмом в дуже малій кількості і повинні надходити з їжею. Імбир містить ефірні масла, які надають йому пряний і терпкий аромат.

Не меншими корисними властивостями має 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 селера відновлює кровообіг, приводить в норму тиск. Залізо, магній і кальцій в складі покращують імунну систему. Крім цього селера має антисептичні, протиалергічні властивості.

Порошки із трав вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризовану маслянку, охолоджену до температури 35-40 °С. Порошки із трав змішують із маслянкою 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 %, імбиру - 0,4 %, селери - 0,2 %, порошку сушених білих грибів - 1,0 %, арахісу - 3,5-4,0 % має найвищі органолептичні показники аніж інші зразки (приклади № 2, 3).

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

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 імбиру	%	0,2	0,4	0,4	1,0
Порошок із селери	%	0,2	0,2	0,2	1,0
Порошок із сушених білих грибів	%	0,5	1,0	1,0	1,0
Арахіс	%	4,0	3,5	4,0	4,0
Сухе молоко	%	3,0	4,0	3,5	4,0
Сіль	%	1,0	1,0	1,0	2,0
Маслянка	%	26,8	26,6	27,1	36,0
Всього	%	100	100	100	100
Вміст вітаміну С	мг/100 г	0,5335	1,334	1,067	1,6005

30

## 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 арахісовим смаком, відчутним запахом внесених порошків трав. Присутня незначна гострота.
2	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку, приємного світло-зеленого кольору, рівномірно арахісовим смаком і трав'яним ароматом, без сторонніх присмаків. Із відчуттям приємної гостроти.
3	
4	Масляна суміш поганої якості, неоднорідної консистенції, з видимими частинками порошків, темно-зеленого кольору, вираженим солонуватим смаком, із насиченим присмаком імбиру та запахом трав.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач вносяться суспензії порошків зі шпинату, базиліку, імбиру, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, арахіс, маслянка, 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 імбиру	0,4
суспензія порошку із селери	0,2
суспензія порошку із сушених білих грибів	1,0
сухе молоко	4,0-3,5
сіль	1,0
арахіс	3,5-4,0
маслянка	26,6-27,1.

10

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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