



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119951** (13) **C2**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 07732</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-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Масло зеленое / Сборник рецептов 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 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 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 пасти // Технічні науки та технології. – 2016. - № 2 (4). – С.212-216.</p>
---	--

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

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

UA 119951 C2

Винахід 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 способу в 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 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 порошоків зі шпинату, базиліку, імбиру, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, арахіс, 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 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.

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, імбиру та селери (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонко дисперсні овочеві і фруктовоягідні) 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 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 кишечника.

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 евгенол 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 надає сприятливу дію 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 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.

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 грибів - 1,0 %, арахісу - 3,5-4,0 % має найвищі органолептичні показники, ніж 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 шпинату	із %	1,0	2,5	2,0	3,0
Порошок базиліку	із %	1,0	1,0	1,0	2,0
Порошок імбиру	із %	0,2	0,4	0,4	1,0
Порошок селери	із %	0,2	0,2	0,2	1,0
Порошок сушених білих грибів	із %	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 ВИНАХОДУ

- 5 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач містить суспензії порошків зі шпинату, базиліку, імбиру, селери та сушених білих грибів, сухе молоко, сіль, арахіс, 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 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. |

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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