



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **113480** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 2/00
A23L 2/52 (2006.01)
A23L 29/212 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 08519</p> <p>(22) Дата подання заявки: 02.08.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2017, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Рубанка Катерина Володимирівна (UA), Терлецька Віта Альбертівна (UA), Ковбаса Володимир Миколайович (UA), Зінченко Інна Миколаївна (UA), Кобилінська Олена Валеріївна (UA), Фалендиш Наталя Олексіївна (UA), Стахов Юрій Вячеславович (UA), Братусь Юлія Вікторівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	--

(54) КИСІЛЬ "МІКС"

(57) Реферат:

Кисіль містить рослинний екстракт, крохмаль картопляний, цукор білий кристалічний, кислоту лимонну харчову моногідрат. Як рослинний екстракт використовують полікомпонентну суміш на основі чаю.

UA 113480 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва харчоконцентратів, може використовуватися в дієтичному, лікувально-профілактичному та дитячому харчуванні для приготування десертів та напоїв.

- 5 Відомий концентрат киселю (Справочник технолога пищеконцентратного и овощесушильного производства / Н.В. Дремина, З.А. Кац, В.А. Ломачинский и др. / под ред. В.Н. Гуляев. - М.: Легкая и пищ. пром-сть, 1984. - С. 104), до складу якого входить цукор білий кристалічний, крохмаль картопляний, рослинні екстракти та лимонна кислота.

Співвідношення компоненті	%
цукор білий кристалічний-	64,0
крохмаль картопляний	28,3
рослинні екстракти	7,0
кислота лимонна	0,7.

- 10 Недоліком даного складу є незбалансований вітамінно-мінеральний склад даної рецептури. Проведення інтенсивної теплової обробки під час отримання екстрактів призводить до руйнування вітамінів та втрати інших біологічно-активних речовин. Екстракти, які входять до складу киселів, мають низький вміст сухих речовин, так екстракт з винограду - 62 %, з журавлини - 54 %, чорної смородини - 44 %. Вміст сухих речовин киселю (94 %) не завжди досягається купажуванням, тому суміш часто доводиться підсушувати, додатково втрачаючи при цьому корисні речовини.

- 15 В основу корисної моделі поставлено задачу створення харчового продукту кисіль «Мікс» шляхом введення до його складу полікомпонентної суміші на основі чаю, що забезпечить збільшення харчової цінності продукту в поєднанні з високими смаковими характеристиками і розширить асортимент натуральних харчових продуктів швидкого приготування.

- 20 Поставлена задача вирішується тим, що кисіль «Мікс», до складу якого входить рослинний екстракт, цукор білий кристалічний, крохмаль картопляний, лимонну кислоту харчову моногідрат, згідно з корисною моделлю, як рослинний екстракт використовують полікомпонентну суміш на основі чаю в такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий кристалічний	62,5-66,0
крохмаль картопляний	26,0-31,5
полікомпонентна суміш на основі чаю	5,0-7,5
кислоту лимонна харчова моногідрат	0,5-1,0.

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

- 25 Запропоновано змішування цукру білого кристалічного, крохмалю картопляного та лимонної кислоти харчової моногідрат з полікомпонентною сумішшю на основі чаю, що дає можливість збалансувати кисіль за вмістом вітамінів та мінеральних речовин.

- 30 Так, полікомпонентна суміш на основі чаю, до складу якого входить рослинний екстракт, цукор білий кристалічний, крохмаль картопляний, лимонну кислоту харчову моногідрат, має тонкий, приємний, кисло солодкий, терпкий, дещо гіркуватий смак з високим вмістом К, Na, Ca, Mn, Mg, Fe, Zn, вітаміну С, Р, В₂ та В₆.

Приклади складу наведено в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Примітки
	Цукор білий кристалічний	Крохмаль картопляний	Полікомпонентна суміш на основі чаю	Кислота лимонна харчова моногідрат	
1	63,5	31,5	4,0	1,0	Низький вітамінно-мінеральний склад не виражений смак
2	63,0	30,6	5,5	0,9	Достатня кількість вітамінів та мінеральних речовин з добрими органолептичними показниками
3	64	29,3	6,0	0,7	Високий вітамінно-мінеральний склад з яскраво вираженим смаком
4	64,5	27,9	7,0	0,6	Високий вітамінно-мінеральний склад з високими органолептичними показниками
5	65,5	26,0	8	0,5	Високий показник вітамінно-мінерального складу з гірким смаком

Згідно з даними, наведеними у таблиці, можна зробити висновок, що кисіль, отриманий згідно з прикладами № 2, 3 та 4, має високі смакові показники та вітамінно-мінеральний склад.

- 5 Технічний результат полягає в отриманні киселю «Мікс» з використанням полікомпонентної суміші на основі чаю із збалансованим вітамінно-мінеральним складом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Кисіль, що містить рослинний екстракт, крохмаль картопляний, цукор білий кристалічний, кислоту лимонну харчову моногідрат, який **відрізняється** тим, що як рослинний екстракт використовують полікомпонентну суміш на основі чаю, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

цукор білий кристалічний	62,5-66,0
крохмаль картопляний	26,0-31,5
полікомпонентна суміш на основі чаю	5,0-7,5
кислота лимонна харчова моногідрат	0,5-1,0.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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