



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136751** (13) **U**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 03474</p> <p>(22) Дата подання заявки: 08.04.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2019, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Заєць Анастасія Віталіївна (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>
--	---

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Склад масляної суміші містить вершкове масло та наповнювач. Як наповнювач вносять суспензії порошків дині, імбиру та лимону, додатково містить мед, сухе молоко, маслянку.

UA 136751 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей із високими органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури, зі зниженими показниками твердості та високою здатністю структури виробу утримувати рідку фазу жиру.

5 Найближчим аналогом є рецептура вершкового крему - основного (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Гидрометеоиздат. - 1998. - С. 294, С. 30), що містить цукрову пудру, вершкове масло, молоко незбиране згущене з цукром, пудру ванільну, коньяк або десертне вино, у наступному відношенні компонентів, %:

цукрова пудра	27,86
вершкове масло	62,23
молоко незбиране згущене з цукром	20,89
пудра ванільна	0,515
коньяк або десертне вино	0,172.

10 Недолік цієї рецептури є незбалансованість за низкою есенціальних нутрієнтів та зниження біологічної цінності

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури масляної суміші з високими органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури готового продукту, зменшеними показниками твердості та високими показниками здатності структури готового продукту утримувати рідку фазу жиру.

15 Поставлена задача вирішується тим, що склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач. Як наповнювач вносять суспензії порошоків дині, імбиру та лимону, додатково містить мед, сухе молоко, маслянку при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	57,0
суспензія порошку із дині	4,5-4,0
суспензія порошку із імбиру	1,5
суспензія порошку із лимону	1,5
сухе молоко	6,5-8,0
мед	3,0
маслянка	26,0-25,0

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

Згідно корисної моделі пропонується додатково вносити порошки із: дині, імбиру, лимону (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонко дисперсні овочеві і фруктові-ягідні) у кількості 4,5-4,0 %; 1,5 %; 1,5 % відповідно.

25 Порошки мають широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді. Однією із головних переваг використання поліфункціональних порошоків при виробництві масляних сумішей, є комплексне внесення природних вітамінів із антиоксидантними та радіопротекторними властивостями, мікро- та макроелементів, харчових волокон.

30 Диня відноситься до традиційних продуктів, що широко застосовується у харчуванні населення всіх вікових категорій. Поряд з тим, у зв'язку із швидким псуванням овоча, відмічаються сезонність її споживання. У своєму складі диня містить значну кількість мікронутрієнтів які забезпечують нормальну роботу серцево-судинної, нервової та імунної систем організму людини. Мікро- та макроелементи, вітаміни приймають участь у синтезі речовин які покращують обмінні процеси, роботу кори головного мозку, полегшують перебіг запальних процесів, сприяють налагодженню роботи органів зору тощо.

35 Імбир у своєму складі містить низку природних біологічно активних речовин, що проявляють спрямовану фізіологічну дію на функціонування окремих систем та органів у організмі людини. 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.

40 Імбир містить ефірні масла, які надають йому пряний і терпкий аромат.

45 Лимон лимонна вода вимиває токсини з нашого організму і дуже корисна для нашого здоров'я. Складові мікронутрієнти лимону приймають участь у налагодженні нормальної роботи імунної системи організму людини, переривають перебіг вільно радикальних реакцій окислення в клітинах, що можуть бути одними із причин розвитку низки хронічних неінфекційних захворювань, відіграють важливу роль у формуванні колагену чим покращують загальний стан шкіри та слизових оболонок.

Порошки вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризовану маслянку, охолоджену до температури 35-40 °С. Порошки 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.

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

Таблиця 1

Приклади рецептур масляної суміші з порошками

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади			
		Рецептура № 1	Рецептура № 2	Рецептура № 3	Рецептура № 4
Вершкове масло	%	59,0	57,0	57,0	55,0
Порошок із дині	%	5,0	4,5	4,0	3,5
Порошок із лимону	%	1,0	1,5	1,5	2,0
Порошок із імбиру	%	1,0	1,5	1,5	2,0
Мед	%	2,0	3,0	3,0	4,0
Сухе молоко	%	5,0	6,5	8,0	9,5
Маслянка	%	27,0	26,0	25,0	24,0
Всього	%	100	100	100	100
Твердість масляної суміші	г/см ²	0,5	0,5	0,6	1,4
Витікання рідкого жиру	%	10,2	13,5	13,8	13,8

Таблиця 2

Органолептичні показники масляної суміші із порошками

Приклади	Органолептична оцінка
Рецептура № 1	Масляна суміш неоднорідної консистенції із значним відділенням рідкого жиру, світло-жовтого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із слабо вираженими смаком внесених добавок та приємним солодкуватим медовим присмаком, запах продукту свіжий вершковий із слабо відчутним запахом внесених порошків.
Рецептура № 2	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, структура продукту добре утримує рідкий жир продукту, без видимих частинок порошку, приємного світло-жовтого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солодкуватим медовим смаком з легким відчуттям кислоти, без сторонніх присмаків, запах чистий вершковий із легким ароматом меду та дині.
Рецептура № 3	
Рецептура № 4	Масляна суміш поганої якості, неоднорідної в міру твердої консистенції, з видимими частинками порошків, темно-жовтого кольору, вираженим солодкуватим смаком, із насиченим присмаком імбиру та запахом порошків.

10 За наведеними табличними даними видно, що масляна суміш з порошками у кількості добавки дині - 5,0 %, лимону - 1,0 %, імбиру - 1,0 %, меду - 2,0 % (рецептура 1), володіє слабо вираженими органолептичними властивостями, консистенція продукту неоднорідна характеризується низькою здатністю утримувати фазу рідкого жиру у структурі готового продукту.

15 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками у кількості добавки дині - 4,5-4,0 %, лимону - 1,5 %, імбиру - 1,5 %, меду - 3,0 %, має найвищі органолептичні показники аніж інші зразки (рецептури № 2, 3). За показниками консистенції та структури продукту характеризується високою пластичністю, однорідною консистенцією та володіють покращеними показниками утримання рідкого жиру у структурі продукту.

20 Масляна суміш з порошками у кількості добавки дині - 3,5 %, лимону - 2,0 %, імбиру - 2,0 %, меду - 4,0 %, отримана за рецептурою № 4 характеризується нижчими органолептичними показниками, що пов'язано із його підвищеною твердістю.

Технічний результат запропонованого складу полягає у отриманні масляної суміші шляхом внесення до її складу порошку із: дині, лимону, імбиру, що дозволяє отримати продукт із

високими органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури, зі зниженими показниками твердості та високою здатністю структури виробу утримувати рідку фазу жиру.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач вносять суспензії порошоків дині, імбиру та лимону, додатково містить мед, сухе молоко, маслянку, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	57,0
суспензія порошку із дині	4,5-4,0
суспензія порошку із імбиру	1,5
суспензія порошку із лимону	1,5
сухе молоко	6,5-8,0
мед	3,0
маслянка	26,0-25,0.

10

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