



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119222** (13) **C2**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 07735</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.05.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.05.2019, Бюл.№ 9</p>	<p>(72) Винахідник(и): Снігур Анатолій Віталійович (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 101356 U, 10.09.2015 UA 111906 C2, 24.06.2016 BY 5359 C1, 30.09.2003 Маслянные смеси [Интернет публикация], URL: https://web.archive.org/web/20170506192006/https://kulinarnie-recepty.net/categoriya/19/maslyannie-smesi/ Неміріч О.В. Дослідження якості масляної суміші, збагаченої біогенним комплексом рослинних мікронутрієнтів / О.В. Неміріч та ін. // Технологии и оборудование пищевых производств. Восточно-Европейский журнал передовых технологий.- 2014.- 3/10 (69).- С. 30-33</p>
--	---

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей. Заявлено склад масляної суміші, який містить, мас. %: вершкове масло 51,5-52,0; лимонну кислоту 1,0; та наповнювач: насіння соняшника не смажене розмелене 5,0; сухе молоко 6,0; цукрову пудру 5,0-5,5; маслянку 21,5-22,0; порошок з яблука 40-4,5; сироваткові білки 4,0-4,5 та порошок із бузини 0,5-1,0. Технічний результат: підвищення вмісту вітаміну С у продукті, покращення органолептичних показників - пластичності та підвищення показника намазування.

UA 119222 C2

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей із гарними органолептичними показниками, покращеною консистенцією і структурою 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 порошоків із бузини та яблука, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та зміну консистенції. Отримане даним способом масло має нерівномірно розподіленні видимі частинки добавок у структурі продукту.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту харчової продукції, розроблення рецептури масляної суміші із підвищеним вмістом вітаміну С, високими органолептичними показниками та покращеною консистенцією і структурою.

15 Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло, лимонну кислоту та наповнювач, згідно з винаходом, як наповнювач вносять розмелене насіння соняшника не смажене, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок з яблука, сироваткові білки та порошок із бузини, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	51,5-52,0
насіння соняшника не смажене розмелене	5,0
сироваткові білки	4,5-4,0
порошок із бузини	0,5-1,0
лимонна кислота	1,0
порошок з яблука	4,5-4,0
сухе молоко	6,0
цукрова пудра	5,5-5,0
маслянка	21,5-22,0.

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

Згідно з винаходом пропонується додатково вносити порошки із бузини та яблука (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонкодисперсні овочеві і фруктово-ягідні) у кількості 0,5-1,0 % та 4,5-4,0 % відповідно.

25 Внесені добавки сприяють формуванню вторинної просторової структури продукту і, разом з тим, надають готовій масляній суміші високих органолептичних властивостей та покращену консистенцію і структуру. Окрім цього, внесені природні нутрієнти сприяють збільшенню вмісту вітаміну С у кінцевому продукті.

30 Порошки із бузини та яблука вносять у вигляді суспензії за класичною технологією. Для її приготування використовують пастеризовану маслянку, охолоджену до температури 35-40 °С. Порошки із бузини та яблука змішують з 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 бузини та яблука наведено у табл. 1 та табл. 2.

35

Таблица 1

Приклади рецептур масляної суміші з порошком із бузини та яблука

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади				
		1	2	3	4	5
Вершкове масло	%	51,0	51,5	52,0	52,5	53,0
Порошок із бузини	%	0,3	0,5	1,0	1,5	2,0
Порошок яблука	%	5,0	4,5	4,0	3,5	3,5
Насіння соняшнику не смажене розмелене	%	5,2	5,0	5,0	4,5	4,0

Таблиця 1 (продовження)

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади				
		1	2	3	4	5
Лимонна кислота	%	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Сухе молоко	%	5,5	6,0	6,0	6,0	6,5
Цукрова пудра	%	5,5	5,5	5,0	4,5	4,0
Сироваткові білки	%	5,5	4,5	4,0	4,0	3,5
Маслянка	%	21,0	21,5	22,0	22,5	22,5
Всього	%	100	100	100	100	100
Вміст вітаміну С	мг/100 г	0,868	0,825	0,820	0,813	0,881

Таблиця 2

Органолептичні показники масляної суміші із порошком із бузини та яблука

Приклади	Органолептична оцінка
1	Масляна суміш однорідної консистенції, світло-бузкового кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солодко-кислим смаком та злегка відчутним запахом внесених порошоків. Отриманий продукт характеризується недостатньою пластичністю та незадовільним показником намазування. Відчутні частинки насіння
2	Масляна суміш гарної якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, із високим показником намазування без видимих частинок порошку, приємного бузкового кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним поєднанням солодкого і кислого смаків і ароматом бузини, відчутний приємний прием; рослинних компонентів.
3	
4	Масляна суміш однорідної консистенції, із погіршеною пластичністю та незначними вкрапленнями яскравого бузкового кольору, вираженим солодко-кислим смаком та запахом внесених порошоків і слабовираженими рослинними компонентами.
5	Масляна суміш має виражений фіолетовий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку бузини, надмірну пластичність та зависокий показник намазування. Смак та запах виражений, характерний внесеним добавкам.

5 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошком із бузини та яблука у кількості добавки 0,5-1,0 % та 4,5-4,0 % відповідно (приклади 2 і 3), має найвищі органолептичні показники у порівнянні з іншими зразками.

10 Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у створенні рецептури масляної суміші шляхом внесення до її складу порошоків із бузини та яблука, що дозволяє отримати продукт із підвищеним вмістом вітаміну С, покращеними органолептичними показниками, а саме із покращеною пластичністю та підвищеним показником намазування.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

15

Склад масляної суміші, що містить вершкове масло, лимонну кислоту та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач містить насіння соняшнику несмажене розмелене, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок з яблука, сироваткові білки та порошок із бузини, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	51,5-52,0
насіння соняшнику несмажене розмелене	5,0
сироваткові білки	4,0-4,5
порошок із бузини	0,5-1,0
лимонна кислота	1,0
порошок з яблука	4,0-4,5

сухе молоко	6,0
цукрова пудра	5,0-5,5
маслянка	21,5-22,0.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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