



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **138731**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 15/16 (2006.01)

A23L 27/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 05161</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.05.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Шиш Руслана Юрївна (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 МЯСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Склад масляної суміші має вершкове масло та наповнювач. Як наповнювач містить порошок манго, грушеве пюре. Додатково склад містить сухе молоко.

UA 138731 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 зниженим вмістом жиру та одночасним збільшенням його мікронутрієнтного складу.

5 Найближчим аналогом є рецептура вершкового крему - основного (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Гидрометеиздат. - 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 Недоліком цієї рецептури є незбалансованість за низкою есенціальних нутрієнтів та зниження біологічної цінності.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури масляної суміші із високими органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури, зі зниженим вмістом жиру та використання нетрадиційної рослинної сировини, для розширення асортименту масляних сумішей.

15 Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло та наповнювач, згідно з корисною моделлю, як наповнювач вносять порошок манго, грушеве пюре, та додатково містить сухе молоко, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	59,0
порошок із манго	10,5-13,0
пюре із груші	22,5-25,0
сухе молоко	5,5.

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

Згідно з корисною моделлю, пропонується додатково вносити порошок із манго (ТУ У 15.3-23913766-002:2005. Порошки тонко дисперсні овочеві і фруктово-ягідні) у кількості 10,5-13,0 %, та пюре з груші (ДСТУ 4084:2001 "Консерви фруктові пюреподібні для дитячого харчування. Технічні умови" у кількості 25,0-22,0 %).

25 Порошки мають широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді.

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

30 Манго рідко використовується як смакоароматичні наповнювачі у складі харчових продуктів, хоча має низку корисних властивостей: стимулює травлення, покращує засвоєння білків, налагоджує роботу кишкового-шлункової системи. Вживання манго покращує кровообіг в легеневиx тканинах. Нині доведено, що складові манго сприяють покращенню настрою, стимулюють роботу нервової системи та покращують мозкову діяльність, знижує відчуття тривоги та допомагає при безсонні. Нещодавно вчені виявили в манго фермент магніферин, який має виражені противірусні властивості.

35 Плоди груші належать до традиційних продуктів, які часто зустрічаються у продуктах харчування, однак мало хто знає про їх широкий спектр вітамінів та природних біологічно активних речовин. Груша містить цукри (глюкозу, фруктозу, сахарозу), вітаміни А, В₁, В₂, Е, Р, РР, С, каротин, катехіни, азотисті речовини. За вмістом фолієвої кислоти даний фрукт перевершує навіть чорну смородину. Медики рекомендують вживати грушу хворим із порушеною роботою серцево-судинної системи, при аритмії тощо. Це пов'язано з тим, що груша містить багато калію, має виражені лужні властивості, що позитивно впливають на роботу серця.

45 Для внесення до складу готового продукту добавки попередньо підготовляють шляхом відновлення порошку манго в грушевому пюре, яке отримували методом перетирання свіжих груш в однорідну масу.

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	мас. %	58,0	59,0	59,0	56,0
Порошок із манго	мас. %	9,0	10,5	13,0	15,5
Пюре із груші	мас. %	28,0	25,0	22,5	21,0
Сухе молоко	мас. %	5,0	5,5	5,5	7,5
Всього	мас. %	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, світло-жовтого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із вираженим занадто солодким смаком та приємним грушевим ароматом, запах продукту свіжий вершковий із слабовідчутним запахом внесеного порошку манго
Рецептура № 2	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, структура продукту добре утримує рідкий жир продукту, без видимих частинок порошку та пюре, приємного світло-жовтого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солодкуватим грушевим смаком з легким відчуттям кислоти, без сторонніх присмаків, запах чистий вершковий із легким ароматом груші
Рецептура № 3	Масляна суміш поганої якості, неоднорідної в міру твердої консистенції, з видимими частинками порошку, темно-жовтого кольору, вираженим кислим смаком, із маловідчутним присмаком та запахом груші

5 За наведеними табличними даними видно, що масляна суміш з порошками у кількості добавки манго - 9,0 %, груші - 28,0 %, (рецептура 1), має слабо виражені органолептичні властивості, консистенція продукту неоднорідна та має занадто вираженим солодкий смак.

10 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками у кількості добавки манго - 10,5-13,0 %, груші - 25,0-22,5 %, має найвищі органолептичні показники аніж інші зразки (рецептури № 2, 3). За показниками консистенції та структури продукти характеризується високою пластичністю, однорідною консистенцією та мають покращені показники утримання рідкого жиру у структурі продукту, має приємний солодкуватий смак та відчутний аромат груші.

Масляна суміш з порошками у кількості добавки манго - 15,5 %, груші - 21,0 %, отримана за рецептурою № 4 характеризується нижчими органолептичними показниками, що пов'язано із його підвищеною твердістю, наявністю видимих частинок порошку та темно-жовтого кольору.

15 Технічний результат полягає у розширенні асортименту та отриманні масляної суміші шляхом внесення до її складу порошку із манго та пюре із груші, що дозволяє отримати продукт із високими органолептичними показниками, покращеної консистенції і структури та зі зниженим вмістом жиру, в результаті додавання нетрадиційно рослинної сировини.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач містить порошок манго, грушеве пюре та додатково містить сухе молоко, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

вершкове масло	59,0
порошок із манго	10,5-13,0
пюре із груші	22,5-25,0
сухе молоко	5,5.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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