



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131632** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23C 15/16 (2006.01)
A23L 27/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 07738</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2019, Бюл.№ 2</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>
---	---

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Склад масляної суміші містить вершкове масло та наповнювач. Як наповнювач вносять розмелене насіння соняшнику несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок банана, сироваткові білки та порошок із буряку.

UA 131632 U

Корисна модель 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 буряку та банану, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та зміну консистенції і структури. Отримане таким чином масло має нерівномірно розподілені видимі частинки добавок у структурі продукту.

В основу корисної моделі 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 та наповнювач, згідно з корисною моделлю як наповнювач вносять розмелене насіння соняшнику несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок банану, сироваткові білки, додатково вноситься порошок із буряку при наступному співвідношенні компонентів, %

вершкове масло	51,5-52,0
насіння соняшнику	
несмажене розмелене	5,5-6,0
кунжут	2,0
сироваткові білки	4,0
порошок із буряку	0,5-1,0
порошок банана	4,5-4,0
сухе молоко	4,0
цукрова пудра	5,5-5,0
маслянка	22,5-22,0.

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

Згідно з корисною моделі пропонується додатково вносити порошки із буряку та банану (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, відповідно, 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 буряку та банану 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.

35 Приклади рецептур та органолептичні показники масляної суміші з порошками із буряку та банану наведено у табл. 1 та табл. 2.

Таблица 1

Приклади рецептур масляної суміші з порошками із буряку та банану

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади				
		1	2	3	4	5
Вершкове масло	%	51,0	51,5	52,0	52,5	53,0
Порошок із буряку	%	0,3	0,5	1,0	1,5	2,0
Порошок банана	%	4,5	4,5	4,0	4,0	3,5
Насіння соняшнику несмажене розмелене	%	5,2	5,5	6,0	6,5	7,0

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Приклади				
		1	2	3	4	5
Кунжут	%	2,5	2,0	2,0	1,5	2,0
Сухе молоко	%	4,5	4,0	4,0	3,5	3,0
Цукрова пудра	%	5,5	5,5	5,0	4,5	4,0
Сироваткові білки	%	3,5	4,0	4,0	4,5	4,5
Маслянка	%	23,0	22,5	22,0	21,5	21,0
Всього	%	100	100	100	100	100
Вміст вітаміну С	мг/100 г	0,586	0,662	0,804	0,991	1,133

Таблиця 2

Органолептичні показники масляної суміші з порошками із буряку та банану

Приклади	Органолептична оцінка
1	Масляна суміш однорідної консистенції, світло рожевого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солодкуватим смаком та злегка відчутним запахом внесених порошків. Яскраво виражений смак та аромат рослинних компонентів. Відчутні частинки насіння
2, 3	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, із високим показником намазування, без видимих частинок порошку, приємного рожево-пурпурового кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солодкуватим смаком і ароматом буряку, відчутний приємний присмак рослинних компонентів.
4	Масляна суміш однорідної консистенції, із погіршеною пластичністю та незначними вкрапленнями, яскраво-рожевого кольору, вираженим солодкуватим смаком із присмаком та запахом буряку і слабко вираженими рослинними компонентами.
5	Масляна суміш має виражений рожевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку, надмірну пластичність та завищений показник намазування. Смак та запах виражений, характерний внесеним добавкам.

5 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками із буряку та банану у кількості добавки 0,5-1,0 % та 4,5-4,0 % відповідно (приклади 2 і 3), має найвищі органолептичні показники, аніж інші зразки.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач вносять розмелене насіння соняшнику несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок банана, сироваткові білки та порошок із буряку, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	51,5-52,0
насіння соняшнику несмажене	
розмелене	5,5-6,0
кунжут	2,0
сироваткові білки	4,0
порошок із буряку	0,5-1,0
порошок банана	4,5-4,0
сухе молоко	4,0
цукрова пудра	5,5-5,0
маслянка	22,5-22,0.

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