



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119386** (13) **U**
(51) МПК

A23C 9/123 (2006.01)

A23C 9/13 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 03044</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2017, Бюл.№ 18</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ющенко Наталія Михайлівна (UA), Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA), Лебєдєва Анна Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ЙОГУРТ З ПРЯНОЩАМИ

(57) Реферат:

Йогурт з прянощами містить нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 %, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, стабілізатор, смакоароматичні добавки. Як смакоароматичні добавки використовуються прянощі, а саме кориця та імбир.

UA 119386 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Відомий йогурт, що містить нормалізоване молоко, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, цукор білий, стабілізатор, смакоароматичну добавку (Технологія молочних продуктів: Підруч./ Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, Т.А. Скорченко та ін. - К.: НУХТ, 2013. - 502 с. - С. 78).

Недоліком даного йогурту є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення йогурту з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що йогурт з прянощами містить нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 %, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, стабілізатор, смакоароматичні добавки. Згідно корисної моделі як смакоароматичні добавки використовуються прянощі, а саме кориця та імбир в такому співвідношенні, мас. %:

нормалізоване молоко	97,1-97,54
сухе знежирене молоко	1,3-1,5
стабілізатор	1,0-1,2
кориця	0,08-0,1
імбир	0,08-0,1.

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

Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували корицю та імбир.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікро- та макроелементів тощо. Додавання прянощів навіть у невеликих кількостях робить більш привабливим смак продукту, сприяє виділенню травних соків, нормалізації обміну речовин і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі.

Імбир (Zingiber) - відомий антисептик, активізує обмін речовин, сприяє нормалізації функціонування серцево-судинної системи, підвищенню імунітету, опору організму до сезонних вірусних захворювань. Вміст ефірної олії в імбирі до 3 %, головний компонент якої гінгерол, цингеберон. Ця пряність містить майже всі необхідні людському організму амінокислоти, вітаміни А, В₁, В₂, С, мінеральні речовини - цинк, натрій, калій, ферум, кальцій, фосфор тощо.

Кориця (Cinnamon) має аромат дуже ніжний, завдяки вмісту (4-10 %) евгенола, фелландрена. Загальний вміст ефірної олії 1-4 %. Смак солодкуватий, злегка пекучий, зігривальний. Основними складовими є коричний альдегід 65-76 % (80 %). Кориця проявляє антисептичну дію та збуджує роботу травної системи.

Дозу внесення компонентів визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Доза внесення кориці склала (0,08 0,1)%, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті.

Доза внесення імбиру склала (0,08 0,1)%, яка є достатньою для забезпечення пряного смаку та аромату. Прянощі вносили в сухому, меленому вигляді.

Нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 % є основним рецептурним компонентом, доза його внесення складає 97,1-97,54 %.

Органолептичні показники йогурту з прянощами

№ п/п	Масова частка %					Смак та запах	Колір та консистенція
	нормалізоване молоко	сухе знеж. молоко	кориця	імбир	стабілізатор		
1	97,6	1,3	0,05	0,05	1,0	Чистий, кисломолочний.	Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів.
2	97,54	1,3	0,08	0,08	1,0	Кисломолочний з вираженим кислуватопряним ароматом.	Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів.
3	97,1	1,5	0,1	0,1	1,2	Кисломолочний з вираженим кислуватопряним ароматом.	Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів.
4	97,07	1,5	0,12	0,11	1,2	Кисломолочний з занадто кислуватопряним ароматом.	Однорідна, в'язка з наявними часточками введених наповнювачів.

5 Як видно з наведених в таблиці даних отриманий продукт (прикладі № 2, 3) продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержаний йогурт з прянощами має в'язку консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту кисломолочних продуктів.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Йогурт з прянощами, який містить нормалізоване молоко з масовою часткою жиру від 0,05 % до 1,5 %, сухе знежирене молоко, закваску прямого внесення, стабілізатор, смакоароматичні добавки, який **відрізняється** тим, що як смакоароматичні добавки використовуються прянощі, а саме кориця та імбир, в такому співвідношенні, мас. %:

15

нормалізоване молоко 97,1-97,54
 сухе знежирене молоко 1,3-1,5
 стабілізатор 1,0-1,2
 кориця 0,08-0,1
 імбир 0,08-0,1.

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