



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **107830** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23C 9/13** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 12280</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>11.12.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>24.06.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>24.06.2016, Бюл.№ 12</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Ющенко Наталія Михайлівна (UA), Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA), Миколів Іван Михайлович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) КИСЛОМОЛОЧНА ПАСТА З ПРЯНОЦАМИ**

**(57) Реферат:**

Кисломолочна паста з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі. Як смакові наповнювачі використовують імбир, аніс, мускатний горіх та чорний перець.

**UA 107830 U**



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

5 Найближчим аналогом до корисної моделі є патент 56247 Україна А23С23/00, Ющенко Н.М., Насретдінова К.Х. опубл. 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р., що містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі.

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру (15-40) %. Як смакові наповнювачі використовуються композиції прянощів - імбир з пажитником, куркума з паприкою, у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	97,2-98,4
композиції прянощів	0,6-1,8
сіль	0,8-1,0.

10 Недоліком найближчого аналога є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів.

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

15 Поставлена задача вирішується тим, що кисломолочна паста з прянощами містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі, згідно з корисною моделлю, як смакові наповнювачі використовують імбир, аніс, мускатний горіх та чорний перець в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	95,2-95,9
сіль	0,4-0,6
чорний перець	0,9-1,0
імбир	1,0-1,2
мускатний горіх	0,9-1,0
аніс	0,9-1,0.

20 Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) % (отриманий методом сепарування), або сметана масової частки жиру (10-20) %. Для створення кисломолочного продукту, на основі сиру кисломолочного м'якого дієтичного, різної жирності, 4,0-12,0 %, додатково вносять вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %.

25 Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували імбир, мускатний горіх, аніс, чорний перець.

Відомо, що прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікроелементів 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.

30 Імбир (*Zingiber offic.*) - 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, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, мінеральні речовини - цинк, натрій, калій, ферум.

35 Мускатний горіх (*Myristica fragrans*) володіє стимулюючою дією. Містить вітаміни А, С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>, В<sub>4</sub> та мікро- й макроелементи. Вміст ефірної олії до 15 % (головний компонент дипентен, борнеол).

40 Аніс (*Pimpinella anisum L.*). Ефірна олія - анетол знайшла застосування в медицині, парфумерії, лікоро-горілчаному виробництві, в харчовій промисловості. Плоди анісу містять 2-3 % ефірної олії, 4-23 % жирної олії, 18 % білків, 3-5 % цукрів, фурфурол, кавову та хлоренову кислоти та інші корисні речовини. Анісова ефірна олія на 80-90 % складається з анетолу, містить естрагон у кількості 10 %, анісовий альдегід та анісовий спирт.

45 Запах чорному перцю (*Piper nigrum L.*) додає ефірна олія, якої в ньому до 15 %. Основні компоненти цієї олії - алкалоїд піперин, терпени і сесквітерпени, дипентен. Чорний перець має загальнозміцнюючу, бактерицидну, протизапальну дію. Містить вітаміни групи В та А, С, Е, К, а також магній, кальцій, калій, фосфор, залізо, цинк та ін.

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

Органолептичні показники кисломолочних паст з прянощами

№ п/п	Масова частка прянощів (в сумі), %	Смак, запах	Колір та консистенція
1	1,5	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів
2	2,5	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів
3	3,5	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів
4	4,0	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів
5	4,5	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів
6	5,0	Занадто виражений пряний присмак	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками наповнювачів

Доза внесення прянощів склала (3,7-4,2) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті. Прянощі вносили в сухому, меленому вигляді.

5 Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) %, або сметана масової частки жиру (10-20) % є основним рецептурним компонентом, доза їх внесення складає 95,2-95,9 %.

Для забезпечення у готовому продукті вираженого солоного смаку, рекомендована доза внесення солі - 0,4-0,6 %. Внесення солі менше ніж 0,4 % не забезпечує готовий продукт солоним смаком, а при внесенні більше ніж 0,6 % занадто виражений солоний смак продукту.

10 Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержана кисломолочна паста з прянощами має пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяє розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

15 Приклади рецептур наведено в таблицях 2-3.

Таблиця 2

Кисломолочна паста з прянощами

Найменування компонентів	Маса компонентів, %			
	Рецептура			
	Нежирні	масовою часткою жиру, %		
4,0		8,0	12,0	
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	95,6	88,06	79,61	71,48
Вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %	-	7,84	15,89	23,92
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4	0,6
Імбир	1,0	1,0	1,2	1,0
Чорний перець	1,0	0,9	1,0	1,0
Мускатний горіх	1,0	0,9	0,9	1,0
Аніс	1,0	0,9	1,0	1,0
Всього	100	100	100	100

Таблиця 3

Кисломолочна паста з прянощами

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Вироби сметанні з масовою часткою жиру, %:		
	10,0	15,0	20,0
Вершки масовою часткою жиру 15,0 %	75,55		
Вершки масовою часткою жиру 20,0 %		83,64	
Вершки масовою часткою жиру 25,0 %			88,23
Молоко коров'яче знежирене масовою часткою жиру 0,05 %	20,35	11,76	6,97
Сіль кухонна	0,4	0,6	0,6
Імбир	1,0	1,0	1,2
Чорний перець	0,9	1,0	1,0
Мускатний горіх	0,9	1,0	1,0
Аніс	0,9	1,0	1,0
Всього	100	100	100

Одержана корисна модель має оригінальний смак та збагачена поживними речовинами.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Кисломолочна паста з прянощами, що містить кисломолочну основу, сіль та смакові наповнювачі, яка **відрізняється** тим, що як смакові наповнювачі використовують імбир, аніс, мускатний горіх та чорний перець в такому співвідношенні, мас. %:

10

кисломолочна основа	95,2-95,9
сіль	0,4-0,6
чорний перець	0,9-1,0
імбир	1,0-1,2
мускатний горіх	0,9-1,0
аніс	0,9-1,0.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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