



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119953** (13) **C2**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 07734</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.08.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2019, Бюл.№ 16</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 100752 U, 10.08.2015 UA 86850 U, 10.01.2014 UA 107282 C2, 10.12.2014 UA 84518 U, 25.10.2013 Масло зеленое / Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.; ООО "Издательство Арий", М.; ИКТЦ "Лада", 2009. - 680 с., С. 354 Іванов С.В. та ін. Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення // Наукові праці НУХТ. - 2012. - № 43. - С. 85-94 Барташак Ю.В. та ін. Теоретичні передумови створення рецептурної композиції масляних сумішей з рослинними інгредієнтами // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, 17 лютого 2017. - т. 19. - № 75. - С. 161-165 Неміріч О.В. та ін. Дослідження якості масляної суміші, збагаченої біогенним комплексом рослинних мікронутрієнтів // Восточно-Европейский журнал передовых технологий / Технологии и оборудование пищевых производств. - 2014. - 3/10(69). - С. 30-33 Подковко О.А. та ін. Наукове обґрунтування складу солодковершкової масляної пасти // Технічні науки та технології. - 2016. - № 2 (4). - С. 212-216.</p>
---	---

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:
Винахід стосується складу масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, причому як наповнювач містить розмелене насіння соняшнику несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок із банана, сироваткові білки та порошок із буряку.

UA 119953 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 рецептури полягає в тому, що при виробництві масляної суміші не передбачено використання порошоків із буряку та банана, 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 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 та наповнювач, згідно з винаходом, як наповнювач вносять розмелене насіння соняшника несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок із банана, сироваткові білки, додатково вноситься порошок із буряку, при наступному співвідношенні компонентів, %

вершкове масло	51,5-52,0
насіння соняшника	5,5-6,0
несмажене розмелене	
кунжут	2,0
сироваткові білки	4,0
порошок із буряку	0,5-1,0
порошок із 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 винаходом пропонується додатково вносити порошки із буряку та банана (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 Внесенні 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 банана вносять у вигляді суспензії за класичною технологією. 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.

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

35

Таблиця 1

Приклади рецептур масляної суміші з порошками із буряку та банана

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 із 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
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 банана

Приклади	Органолептична оцінка
1	Масляна суміш однорідної консистенції, світло-рожевого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солодкуватим смаком та злегка відчутним запахом внесеного порошку. Яскраво виражений смак та аромат рослинних компонентів. Відчутні частинки насіння
2	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
3	
4	Масляна суміш однорідної консистенції, із погіршеною пластичністю та незначними вкрапленнями, яскраво-рожевого кольору, вираженим солодкуватим смаком із присмаком та запахом буряку і слабо вираженими рослинними компонентами
5	Масляна суміш має виражений рожевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку, надмірну пластичність та зависокий показник намазування. Смак та запах виражений, характерний внесеним добавкам

5 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками із буряку та банана 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 порошоків із буряку та банана, що дозволяє отримати продукт із підвищеним вмістом вітаміну С, покращеними органолептичними показниками, а саме із покращеною пластичністю та підвищеним показником намазування.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач містить розмелене насіння соняшнику несмажене, кунжут, сухе молоко, цукрову пудру, маслянку, порошок із 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 із 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