



УКРАЇНА

(19) UA (11) 20751 (13) U

(51) МПК (2006)

A23L 1/36

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) АРАХІСОВЕ МАСЛО

(21) u200608168

(22) 20.07.2006

(24) 15.02.2007

(46) 15.02.2007, Бюл. № 2, 2007 р.

(72) Шатов Сергій Юлійович

(73) ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДА-
ЛЬНІСТЮ "ЛУКО"(57) 1. Арахісове масло, що містить масу тертого
смаженого арахісу, гідрогенізований рослинний
жир або кондитерський жир, смакові добавки, яке
відрізняється тим, що додатково містить емуль-
гатор рослинний, як смакові добавки застосовують
цукрову пудру та/або сіль, та/або какао-порошок, і
співвідношення між компонентами складає у ма-
сових частинах:

| | |
|---|-------------|
| маса тертого смаженого арахі- су | 770,0-900,0 |
| гідрогенізований рослинний жир або кондитерський жир | 70,0 |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| смакові добавки | 30,0-140,0. |

2. Арахісове масло за пунктом 1, яке **відрізняється**
тим, що як смакові добавки застосовують цук-
рову пудру та сіль.3. Арахісове масло за пунктом 2, яке **відрізняється**
тим, що співвідношення між компонентами
складає у масових частинах:

| | |
|------------------------------------|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 895,3 |
| гідрогенізований рослинний жир або | |
| кондитерський жир | 70,0 |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| цукрова пудра | 30,0 |
| сіль | 8,0. |

4. Арахісове масло за пунктом 1, яке **відрізняється**
тим, що як смакові добавки застосовують цук-
рову пудру та какао-порошок.5. Арахісове масло за пунктом 4, яке **відрізняється**
тим, що співвідношення між компонентами
складає у масових частинах:

| | |
|------------------------------------|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 796,4 |
| гідрогенізований рослинний жир або | |
| кондитерський жир | 70,0 |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| цукрова пудра | 120,0 |
| какао-порошок | 15,0. |

6. Арахісове масло за пунктом 2, яке **відрізняється**
тим, що додатково містить крупку смаженого
арахісу.7. Арахісове масло за пунктом 6, яке **відрізняється**
тим, що співвідношення між компонентами
складає у масових частинах:

| | |
|------------------------------------|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 885,3 |
| гідрогенізований рослинний жир або | |
| кондитерський жир | 70,0 |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| крупка смаженого арахісу | 10,0 |
| цукрова пудра | 30,0 |
| сіль | 8,0. |

8. Арахісове масло за пунктом 4, яке **відрізняється**
тим, що додатково містить крупку смаженого
арахісу.9. Арахісове масло за пунктом 8, яке **відрізняється**
тим, що співвідношення між компонентами
складає у масових частинах:

| | |
|------------------------------------|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 786,4 |
| гідрогенізований рослинний жир або | |
| кондитерський жир | 70,0 |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| крупка смаженого арахісу | 10,0 |
| цукрова пудра | 120,0 |
| какао-порошок | 15,0. |

Корисна модель призначена для використання
у харчовій промисловості, і відноситься, зокрема,
до композицій харчових масел.

Звичайне вершкове масло, яке використову-
ється для приготування таких страв як бутербро-
ди, є як джерелом необхідних для організму жирів,
так і джерелом холестерину, надмірний вміст якого
у крові може призвести до захворювання. Тому
лікарі рекомендують після досягнення певного віку

обмежити споживання вершкового масла, і пере-
йти на споживання масел, виготовлених з рослин-
них жирів.

У світі вже набули широкого вжитку масла на
основі рослинних жирів, зокрема масла, в яких
джерелом рослинних жирів є олія та/або горіхи
арахісу. Відома композиція для отримання пасти
шоколадної [RU 2000132779, A23C 23/00, опубл.
27.12.2002], яка містить:

(13) U

(11) 20751

(19) UA

| | |
|-------------------------------|----------------|
| жировий компонент | 15,0-25,0%мас. |
| цукор-пісок | 18,0-25,0%мас. |
| какао-порошок | 3,0-6,0%мас. |
| горіхи смажені | 3,0-30,0%мас. |
| білок соєвий або молокосухе | |
| або суміш білкасоєвого та мо- | |
| лока сухого | 3,0-20,0%мас. |
| вода | інше |

В якості жирового компоненту використовують-ся олії рослинні, зокрема олія арахісова.

Недоліком такої композиції є нестабільність, схильність до виділення з пасти рідкої фази, і тому невеликий термін зберігання виготовленої пасти, невисокі органолептичні властивості через наявність великої кількості твердих включень (часток горіхів) - такий продукт не подобається як таким споживачам як діти, так і дорослим споживачам, яких дратує тверді включення у маслі, і яким більше до вподоби масла без значної кількості твердих включень або взагалі без твердих включень.

Відома композиція арахісового масла [US 3950568, A23L 1/38, опубл. 13.04.1976], яка містить від 18 до 25%мас. дробленого смаженого арахісу з розмірами часток від 0,15 до 1,0см, та від 75 до 82% мас. сметаноподібної маси, від 1,1 до 1,7%мас. солі, від 2 до 4%мас. цукру. Сметаноподібну фазу роблять шляхом змішування пасти з мілко подрібнених смажених горіхів арахісу з рослинною олією та твердим жиром, при цьому рослинну олію додають в такий кількості, щоб її вміст в сметаноподібній фазі становив 53-56%мас. Вміст твердого жиру в сметаноподібній фазі чітко не визначено.

Недоліком такого арахісового масла є труднощі із виготовленням, так як відсутня чітка інформація із кількісного складу одного із компонентів композиції - сметаноподібної фази, і тому необхідні додаткові експериментальні дослідження з підбору оптимального вмісту складових цієї сметаноподібної фази. Крім того, в цьому продукті також є наявність великої кількості часток горіхів, і як було вказано раніше, такий продукт не завжди подобається споживачеві, якому більше до вподоби масла без значної кількості твердих включень або взагалі без твердих включень.

Відомий спосіб виготовлення арахісового масла [US 4004037, A23L 1/36, опубл. 18.01.1977], в якому в прикладах виконання винаходу наведено композицію арахісового масла, яке містить: 88%мас, помелу смаженого арахісу; 2,3%мас. арахісової олії; 1,65%мас. гідрогенізованої рослинної олії; 7%мас. декстрази; 1,05%мас. солі.

Недоліком такого арахісового масла є невисокі органолептичні властивості продукту.

Задачею корисної моделі є розробка складу арахісового масла з більш високою стабільністю продукту, з більш високими органолептичними властивостями, та розширенням смаковим спектром, який б задовольняв смакові вимоги більшої частини споживачів.

Поставлена задача вирішується складом арахісового масла, що містить масу тертого смаженого арахісу, гідрогенізований рослинний жир або кондитерський жир, смакові добавки, емульгатор рослинний, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та/або сіль та/або какао-порошок, і

співвідношення між компонентами складає, у масових частинах:

| | |
|--------------------------------|-------------|
| маса тертого смаженого арахісу | 770,0-900,0 |
| гідрогенізований рослинний жир | 70,0 |
| або кондитерський жир | |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| смакові добавки | 30,0-140,0 |

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та сіль.

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та сіль, і співвідношення між компонентами складає, у масових частинах:

| | |
|---|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 895,3 |
| гідрогенізований рослинний жир або кон- | 70,0 |
| дитерський жир | |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| цукрова пудра | 30,0 |
| сіль | 8,0 |

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та какао-порошок.

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та какао-порошок, і співвідношення між компонентами складає, у масових частинах:

| | |
|---|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 796,4 |
| гідрогенізований рослинний жир або кон- | 70,0 |
| дитерський жир | |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| цукрова пудра | 120,0 |
| какао-порошок | 15,0 |

Крім того, арахісове масло додатково містить крупку смаженого арахісу.

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та сіль, і арахісове масло містить крупку смаженого арахісу, і співвідношення між компонентами складає, у масових частинах:

| | |
|---|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 885,3 |
| гідрогенізований рослинний жир або кон- | 70,0 |
| дитерський жир | |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| крупка смаженого арахісу | 10,0 |
| цукрова пудра | 30,0 |
| сіль | 8,0 |

Крім того, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та какао-порошок, і арахісове масло містить крупку смаженого арахісу, і співвідношення між компонентами складає, у масових частинах:

| | |
|---|-------|
| маса тертого смаженого арахісу | 786,4 |
| гідрогенізований рослинний жир або кон- | 70,0 |
| дитерський жир | |
| емульгатор рослинний | 5,0 |
| крупка смаженого арахісу | 10,0 |
| цукрова пудра | 120,0 |
| какао-порошок | 15,0 |

Технічним результатом, який досягається корисною моделлю: стабільність продукту протягом тривалого часу; високі органолептичні показники та можливість варіювання смакових властивостей продукту.

Застосування у складі арахісового масла вказаної кількості жирового компоненту (гідрогенізованого рослинного жиру або кондитерського жиру) із невеликою добавкою емульгатора рослинного, який відіграє роль стабілізатора, дозволяє гарантувати стабільність продукту - виготовлена маса арахісового масла при тривалому часі зберігання не виділяє масляної фази, у випадку використання

у маслі в якості компоненту крупки смаженого арахісу маса арахісового масла при кімнатній температурі завжди залишається однорідною, частки смаженого арахісу не осаджуються на дні.

Варіювання застосуванням в якості смакових добавок цукрової пудри, солі та какао-порошку дозволяє розширити смаковий спектр арахісового масла, створювати декілька смакових варіантів продукту - наприклад, у вигляді класичного масла та у вигляді десертного масла. А застосування у невеликій кількості такого компоненту як крупки смаженого арахісу дозволяє розширити асортимент продукту за органолептичними показниками - наприклад, можливі по два варіанти класичного масла та десертного масла, як із доданням крупки смаженого арахісу, так і без неї. Співвідношення між компонентами у складі арахісового масла теж підібрано таким чином, щоб додання крупки смаженого арахісу не змінювало смак продукту в обох смакових варіантах арахісового масла.

Основним компонентом арахісового масла є маса тертого смаженого арахісу, яку готують наступним чином: очищені та підсмажені горіхи арахісу розтирають у млині, наприклад, у жорновому млині або у вальцювому млині. Отримана маса має кремоподібну консистенцію.

В якості жирового компоненту можуть бути застосовані:

- або будь-які гідрогенізовані рослинні жири - продукти гідрогенізації рослинних олій, які широко вживаються у харчовій промисловості, наприклад, продукти гідрогенізації соняшникової, маслинової, бавовняної, кукурудзяної, арахісової, соєвої олій;

- або будь-які кондитерські жири, що широко вживані у кондитерському виробництві.

В якості емульгатору рослинного може бути застосовано будь-які відомі та широко вживані у харчовій промисловості емульгатори, що виготовлені з рослинної сировини, наприклад, крохмаль кукурудзяний, картопляний або пшеничний, харчовий фосфоліпідний концентрат, що отримують з рослинних олій, білок соєвий, водорозчинний білок із зародків пшениці - лейкозін тощо.

В якості крупки смаженого арахісу застосовують дроблені підсмажені горіхи арахісу із розміром часток від 0,5 до 5мм.

Далі показані приклади конкретного виконання корисної моделі.

Приклад 1 - класичне арахісове масло

У жорновому млині готують масу тертого смаженого арахісу.

У першій змішувальній машині готують суміш з 70кг розтопленого кондитерського жиру та 5кг крохмалю кукурудзяного.

Приготовлена маса тертого смаженого арахісу у кількості 895,3кг подається у другу змішувальну машину, потім при постійному перемішуванні додають по чергово 30кг цукрової пудри, 8кг солі хар-

чової, і після 5-8 хвилин перемішування додають 75кг приготовленої суміші розтопленого кондитерського жиру з емульгатором, і перемішують до утворення гомогенної маси. Отримана маса легко намазується, має смак і запах підсмаженого арахісу.

Приклад 2 - десертне арахісове масло

У жорновому млині готують масу тертого смаженого арахісу.

У першій змішувальній машині готують суміш з 70кг розтопленого гідрогенізованого рослинного жиру та 5кг білка соєвого.

Приготовлена маса тертого смаженого арахісу у кількості 796,4кг подається у другу змішувальну машину, потім при постійному перемішуванні додають по чергово 120кг цукрової пудри, 15кг какао-порошку, і після 5-8 хвилин перемішування додають 75кг приготовленої суміші розтопленого кондитерського жиру з емульгатором, і перемішують до утворення гомогенної маси. Отримана маса легко намазується, має солодкий смак із присмаком шоколаду.

Приклад 3 - класичне арахісове масло із крупкою смаженого арахісу

У жорновому млині готують масу тертого смаженого арахісу.

У першій змішувальній машині готують суміш з 70кг розтопленого кондитерського жиру та 5кг білка соєвого.

Приготовлена маса тертого смаженого арахісу у кількості 885,3кг подається у другу змішувальну машину, потім додають при постійному перемішуванні по чергово 30кг цукрової пудри, 10кг крупки смаженого арахісу, 8кг солі харчової, і після 5-8 хвилин перемішування додають 75кг приготовленої суміші розтопленого кондитерського жиру з емульгатором, і перемішують до утворення гомогенної маси. Отримана маса легко намазується, має смак і запах підсмаженого арахісу.

Приклад 4 - десертне арахісове масло із крупкою

У жорновому млині готують масу тертого смаженого арахісу.

У першій змішувальній машині готують суміш з 70кг розтопленого гідрогенізованого рослинного жиру та 5кг крохмалю картопляного.

Приготовлена маса тертого смаженого арахісу у кількості 786,4кг подається у другу змішувальну машину, потім при постійному перемішуванні додають по чергово 120кг цукрової пудри, 15кг какао-порошку, 10кг крупки смаженого арахісу, і після 5-8 хвилин перемішування додають 75кг приготовленої суміші розтопленого кондитерського жиру з емульгатором, і перемішують до утворення гомогенної маси. Отримана маса легко намазується, має солодкий смак із присмаком шоколаду.

Дані приклади лише ілюструють технічне рішення, але не обмежують його.