



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 113796

(13) U

(51) МПК

C11B 1/10 (2006.01)

A23J 1/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ****(21)** Номер заявки: **u 2016 09231****(22)** Дата подання заявки: **05.09.2016****(24)** Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.02.2017****(46)** Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.02.2017, Бюл.№ 3****(72)** Винахідник(и):**Черевко Олександр Іванович (UA),  
Максименко Георгій Іванович (UA),  
Анненко Сергій Васильович (UA)****(73)** Власник(и):**Черевко Олександр Іванович,  
вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA),  
Максименко Георгій Іванович,  
пр-т Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків,  
61202 (UA),  
Анненко Сергій Васильович,  
вул. 23 Серпня, 73-93, м. Харків, 61103 (UA)****(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ З ЖОВТКА ЯЙЦЯ ПТИЦІ МЕТОДОМ ЕКСТРАКЦІЇ****(57)** Реферат:

Спосіб виготовлення харчового продукту з жовтка яйця птиці методом екстракції, включає змішування жовтка з рівною по вазі рослинною олією, підігрів суміші до 60° С. На 10 г жовтка птиці додаються 130-135 мл питної води, 670-700 мл рослинної олії, суміш підігрівається при 100° С протягом 2-3 хвилин і ставиться на відстій на 4 години.

UA 113796 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до переробки жирів рослинного і тваринного походження, і може бути використана при виробництві лікарсько-профілактичних засобів. Загально відомо, що процес екстракції в основному використовується при переробці рослинної сировини, найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виділення

масла із жовтків яєць птиці (1) методом екстракції. Виділення масла із жовтків яєць птиці рослинною олією обумовлено тим, що в жовтку знаходяться основні енергоємні складові, такі, як вітаміни А, В12, Д, Е, а також лютен, лецитин, ніоцин, тобто всі складові, які легко абсорбуються рослинним жиром.

Позитивним у цьому способі є те, що для проведення екстракції жиру жовтка використовують рослинну олію. Справа в тому, що в жовтках знаходиться велика кількість холестерину і поки ведуться дискусії на предмет корисності або шкідливості цього холестерину авторами прототипу вдається отримати високо калорійний продукт без холестерину. Дійсно, рослинна олія не розчиняє холестерин, що зумовлює отримання продукту без холестерину. Отриманий продукт по технології, представлений в прототипі, використовується як складові

кремів, шампунів та інших косметичних засобів. До недоліків слід віднести те, що процес виділення жирової складової акцентується на продукті тільки косметичної промисловості. Оскільки яйце є, по-перше, харчовим продуктом і, по-друге, в раціоні людей займає важливе місце, то використання його як продукту, який може бути замінений хімічними сполуками, є недопустимою розкішшю.

Задача корисної моделі полягає в створенні харчового продукту методом екстракції жовтка яйця з використанням рослинної олії.

Задача вирішується за рахунок збагачення рослинної (соняшникової) олії жиророзчинними компонентами жовтка яйця. Жовток представляє собою середовище, в якому починається розвиток ембріону з формування кровоносних судин. Такий шлях розвитку ембріону вказує на те, що жовток містить не тільки вітаміни, а й речовини, які в результаті ініціювання біохімічних процесів починають формувати матеріальну частину ембріону (судини, м'язи і інші частини тіла ембріона). Очевидно, ці речовини, поряд з вітамінами ми повинні виявити в олійному екстракті.

Спосіб виконується наступним чином.

До 10 г жовтка яйця додається 130-135 мл питної води і 670-700 мл дезодорованої олії. Суміш ретельно перемішують, а потім підігрівають до 100 °С. Витримка суміші при такій температурі складає 2-3 хвилини. Жирова частина суміші відділяється після 4 годин відстоювання.

Необхідність проведення таких дій по створенню суміші обумовлено необхідністю виділення і захисту від взаємодії з киснем повітря складових яйця. Вода відіграє роль розчинника і каталізатора біохімічних процесів в суміші. Але, якщо перемішати жовток без олії, то велика вірогідність того, що деяка кількість корисних речовин буде втрачена при контакті з киснем повітря. Сумісне додавання олії і води до створення суміші повинно значно зменшити вплив навколишнього середовища на складові жовтка в процесі перемішування. Підігрів суміші до 100° С обумовлено створенням кластерних структур з молекул олії і органічних елементів жовтка. Сукупність таких параметрів при збагаченні рослинної олії органічними сполуками жовтка забезпечує створення високоякісного невідомого по своїм властивостям впливати на організм людини.

Оцінку якості збагаченої рослинної олії проводили цитобіофізичним засобом (2). Для цього у особи, яка вживала 1 мл збагаченої олії спочатку протягом 1 години через кожні 5 хвилин оцінювали електровід'ємність ядра клітин епітелію ротової порожнини. Потім цю процедуру проводили через кожну годину. Отримані результати по зміні електровід'ємності ядра клітин епітелію вказують на те, що збагачена олія на стан організму впливає аналогічним чином, як препарат АТФ при його вживанні пацієнтом.

На основі отриманих результатів виявляється, що збагачена олія є не тільки високоенергетичним якісним продуктом, а також продуктом, який здібний підтримувати життєдіяльність людини при екстремальних умовах (реабілітація після хвороби).

Джерела інформації:

1. Патент RU 2223305 від 10.02.204 р.

2. Патент UA 28036 від 26.11.2007 р. Бюл. № 1

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення харчового продукту з жовтка яйця птиці методом екстракції, який включає змішування жовтка з рівною по вазі рослинною олією, підігрів суміші до 60 °С, який відрізняється тим, що на 10 г жовтка птиці додаються 130-135 мл питної води, 670-700 мл

рослинної олії, суміш підігрівається при 100° С протягом 2-3 хвилин і ставиться на відстій на 4 години.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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