



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 102576

(13) U

(51) МПК

A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 03625	(72) Винахідник(и): Тележенко Любов Миколаївна (UA), Дідух Геннадій Васильович (UA), Капчан Владислав Ігорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 17.04.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2015	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2015, Бюл.№ 21	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МАЙОНЕЗУ "ПРОВАНСАЛЬ"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування майонезу містить олію рафіновану дезодоровану, яєчний порошок; гірчичний порошок; цукор; сіль кухонну; 80 %-ну оцтову кислоту; білковий компонент і воду. Як білковий компонент вона містить мікропартикулят сироваткових білків, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

олія рафінована дезодорована	20,0-25,0
мікропартикулят сироваткових білків	47,6-47,9
яєчний порошок	1,5-2,5
гірчичний порошок	1,0-2,0
цукор-пісок	2,0-4,0
кухонна сіль	1,0-2,5
80 %-на оцтова кислота	1,8-2,3
вода	решта.

UA 102576 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до оліє-жирової, конкретно до композиції інгредієнтів для приготування майонезу "Провансаль".

Відомий майонез "Провансаль", що містить олію рослинну дезодоровану, яєчний порошок, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, цукор-пісок, сіль, соду, 80 %-ну оцтову кислоту та воду [А.А. Шмидт и др. Производство майонеза. - М.: Пищевая промышленность, 1976. - С. 36].

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є майонез "Провансаль", що містить, мас. %: олію рафіновану дезодоровану 31,5-38,5, цукор 1,46-1,78, 80 %-ну оцтову кислоту 0,30-0,42, яєчний порошок 2,17-2,67, гірчичний порошок 0,38-0,44, борошно 11,4-13,8, кухонну сіль 0,35-0,77, спеції 0,32-0,44, природні консерванти 0,27-0,35, воду - решта [патент Росії № 2135005, А23L 1/24, 1999].

Даний склад інгредієнтів майонезу вибрано за найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- яєчний порошок;
- гірчичний порошок;
- цукор;
- сіль кухонна;
- 80 %-на оцтова кислота;
- білковий компонент;
- олія рафінована дезодорована - вода.

Але майонез "Провансаль" за найближчим аналогом має такі недоліки:

- висока калорійність;
- висока собівартість;
- невелика харчова цінність

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування майонезу "Провансаль", в якій шляхом часткової заміни рослинної дезодорованої олії на мікропартикулят сироваткових білків забезпечити підвищення фізико-хімічних показників, що сприяють користі від споживання майонезу, збереження органолептичних властивостей, притаманних найближчому аналогу, зниження калорійності та собівартості продукту.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування майонезу "Провансаль", що містить яєчний порошок; гірчичний порошок; цукор; сіль кухонну; 80 %-ну оцтову кислоту; білковий компонент; олію рафіновану дезодоровану, воду тим, що на відміну від найближчого аналога, як білковий компонент композиція містить мікропартикулят сироваткових білків, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

олія рафінована дезодорована	20,0-25,0
мікропартикулят сироваткових білків	47,6-47,9
яєчний порошок	1,5-2,5
гірчичний порошок	1,0-2,0
цукор-пісок	2,0-4,0
кухонна сіль	1,0-2,5
80 %-на оцтова кислота	1,8-2,3
вода	решта.

Кількісний і якісний склад майонезу, що заявляється, дозволяє підвищити органолептичні і фізико-хімічні показники.

Мікропартикуляти - імітатори молочного жиру з підсирної або молочної сироватки у виробництві продуктів профілактичного лікувального харчування.

В композиції, що заявляється, застосовується мікропартикулят сироваткових білків, отриманий, наприклад, за патентом України № 86713 на корисну модель.

Застосування мікропартикуляту сироваткових білків (24 % сухих речовин) дозволяє провести часткову заміну дорогого рецептурного інгредієнта - олію рафіновану дезодоровану тому, що мікропартикулят імітує органолептичні властивості жиру. Енергетична цінність мікропартикуляту сироваткових білків нижче, ніж у олії, що дозволяє отримати продукт зниженої калорійності. Крім цього, мікропартикулят сироваткових білків характеризується збалансованістю амінокислотного складу, присутністю цінних сироваткових білків (β -лактоглобулін, α -лактоальбумін, імуноглобулін, протеозопептони, лактоферин, церулоплазмін, альбумін сироватки крові) і підвищує біологічну цінність продукту.

Особливість заміни молочного жиру полягає:

- у зниженні калорійності продуктів на 25-50 %, за рахунок виключення з їх складу жиру, що дозволяє запобігти такій хворобі, як ожиріння. При цьому усі інші компоненти (білок, вітаміни, мінеральні речовини і мікроелементи) в низькокалорійних продуктах зберігаються;

- у впливі на процес травлення, обмін речовин і вагу тіла, це пов'язано зі збалансованим амінокислотним складом у білку, який стимулює синтез лептину (гормону насичення) і таким чином, функціональні продукти, які містять сироватковий білок, можливо використовувати людям з зайвою вагою;

5 - у підвищенні ефективності й екологічності переробки підсирної сироватки, за рахунок реалізації вторинних сировинних ресурсів молочної промисловості, а отже, збільшення рентабельності виробництва;

- у розширенні асортиментної групи нежирних продуктів, надання їм насиченого смаку, рівномірної, вершкової консистенції і, як наслідок, підвищенні споживчого попиту.

10 Спосіб виробництва майонезу з мікропартикулятом включає наступні операції: підготовка компонентів: просіваювання \varnothing 2...3 мм (яєчний порошок, цукор-пісок), приготування оцтово-сольового розчину (кухонна сіль, 80 %-на оцтова кислота, вода); диспергування $t_{\text{води}}=45\pm5$ °C (внесення води питної); пастеризація $t_{\text{води}}=65\pm5$ °C, $\tau=25\ldots30\times60$ с; змішування; охолодження $t=15\ldots20$ °C; емульгування $t=23\pm3$ °C, $N=(1000\ldots1200)\times60$ с (у суміш вносять мікропартикулят сироваткових білків, олію рафіновану дезодоровану та оцтово-сольовий розчин); гомогенізація $P=1,5\ldots2,0$ МПа; фасування готової продукції $t=15\pm3$ °C.

15 Приклад 1. Приготували майонез "Провансаль", як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: олія рафінована дезодорована - 20,0, мікропартикулят сироваткових білків - 47,6, яєчний порошок - 1,5, гірчичний порошок - 1,0, цукор-пісок - 2,0, 20 кухонна сіль - 1,0, 80 %-на оцтова кислота - 1,8, вода - 25,1.

Приклад 2. Приготували майонез "Провансаль", як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %: олія рафінована дезодорована - 25,0, мікропартикулят сироваткових білків - 47,9, яєчний порошок - 2,5, гірчичний порошок - 2,0, цукор-пісок - 4,0, 25 кухонна сіль - 2,5, 80 %-на оцтова кислота - 2,3, вода - 13,8.

25 Органолептичні показники майонезу, отриманого за прикладами 1, 2, наведені в таблиці 1.

Фізико-хімічні показники майонезу, отриманого за прикладами 1, 2, наведені в таблиці 2.

Органолептичні показники майонезу, отриманого за прикладами 1, 2.

Таблиця 1

Назва	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідний, сметаноподібний, густий продукт з поодинокими бульбашками повітря
Смак і запах	Смак пряний, злегка солодкуватий
Колір	Від білого до світло-жовтого, однорідний по всій масі

30 Фізико-хімічні показники майонезу, отриманого за прикладами 1, 2.

Таблиця 2

Назва	Норма
Масова частка жиру, %	20
Масова частка вологи, %	76
Стійкість емульсії, %	99
Масова частка сухих речовин, %	44
Кислотність у перерахунку на оцтову кислоту, %	1,0

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Композиція інгредієнтів для приготування майонезу, що містить олію рафіновану дезодоровану, яєчний порошок; гірчичний порошок; цукор; сіль кухонну; 80 %-ну оцтову кислоту; білковий компонент і воду, яка **відрізняється** тим, що як білковий компонент вона містить мікропартикулят сироваткових білків, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

олія рафінована дезодорована	20,0-25,0
мікропартикулят сироваткових білків	47,6-47,9
яєчний порошок	1,5-2,5
гірчичний порошок	1,0-2,0
цукор-пісок	2,0-4,0
кухонна сіль	1,0-2,5
80 %-на оцтова кислота	1,8-2,3
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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