



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **107295**

(13) **C2**

(51) МПК

**A23C 15/16** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>а 2013 12324</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Іванов Сергій Віталійович (UA), Рашевська Тамара Олексіївна (UA), Яценко Ольга Володимирівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>21.10.2013</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>10.12.2014</b>	
<b>(41)</b> Публікація відомостей про заявку: <b>10.04.2014, Бюл.№ 7</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2014, Бюл.№ 23</b>	<b>(56)</b> Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 66093 U, 26.12.2001 UA 98583 C2, 25.05.2012 UA 84824 C2, 25.11.2008 UA 70723 A, 15.10.2004 UA 8351 U, 15.08.2005 Електронний каталог продуктів/ Сироп "Кладовая солнца. Черника на фруктозе" [Інтернет-публікація], URL: <a href="http://web.archive.org/web/20070201000000/">http://web.archive.org/web/20070201000000/</a> <a href="http://www.panirovka.su">http://www.panirovka.su</a> (збережено WayBack Machine 27.07.2007, знайдено 26.05.2014)

## (54) СКЛАД ДЕСЕРТНОЇ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ

### (57) Реферат:

Винахід належить до складу десертної масляної пасты, що містить вершкове масло, скотини, сухе знежирене молоко, порошок насіння льону, інулін, причому паста додатково містить сироп чорниці на фруктозі.

UA 107295 C2



Винахід належить до молочної промисловості та може бути використаний для виробництва десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці.

- Відомий склад масляної пасти для хворих на цукровий діабет [Патент України № 66093, кл. А 23 С 15/16, опубл. 26.12.2011, Бюл. № 24], що містить вершкове масло, суспензію із насіння льону, інулін, фруктозу, цикорій, сухе знежирене молоко, сколотини в наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	59,0-59,8
суспензія з насіння льону	3,2-4,0
інулін	1,2-2,0
фруктоза	1,6-2,0
цикорій	0,7-1,3
сухе знежирене молоко	11,0-12,8
сколотини	20,0-21,5.

Недоліком вище вказаного виду масляної пасти є відносно невисока біологічна цінність та недостатній вміст біологічно активних речовин.

- В основу винаходу поставлена задача розробки рецептури десертної масляної пасти для профілактики онкологічних захворювань з гарними органолептичними показниками, підвищеною біологічною цінністю та підвищеним вмістом біологічно активних речовин, доступної для споживання хворими на цукровий діабет та розширення асортименту масляних паст.

- Поставлена задача вирішується тим, що склад десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці містить вершкове масло, сколотини, сухе знежирене молоко, порошок насіння льону, інулін. Згідно з винаходом, додатково додається сироп чорниці на фруктозі з наступним співвідношенням компонентів, %:

вершкове масло	58,0-59,0
сколотини	17,0-18,0
сухе знежирене молоко	11,0-11,5
сироп чорниці на фруктозі	8,0-9,0
порошок насіння льону	2,0-2,2
інулін	1,8-2,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і технічним результатом полягає у наступному.

- Як новий рецептурний компонент використовується сироп чорниці на фруктозі (ТУ 9185-012-58326290-2007). Технологія виробництва сиропу передбачає мінімізацію втрат біологічно активних речовин рослинної сировини ягід чорниці без використання синтетичних барвників, ароматизаторів та не містить цукру.

Плоди чорниці звичайної (*Vaccinium myrtillus* L.) мають широкий спектр природних біологічно активних речовин, які позитивно впливають на процеси метаболізму організму людини.

- В ягодах чорниці міститься найбільш широкий спектр антоціанів, які представлені 3-О-глюкозидами, 3-О-галактозидами і 3-О-аробіназидами дельфінідіном, ціанідіном, петунїдіном, пеонідіном і мальвідіном. Антоціани та їхні глікозидні форми мають антиканцерогенну, вазопротекторну, антиоксидантну, нейро- та гепатопротекторну дію, виступають речовинами-синергістами по відношенню до біологічно активних речовин насіння льону та інуліну. Це забезпечує підвищення ефективності застосування добавок саме у комплексі "чорниця-льон-інулін". Застосування сиропу з ягід чорниці на фруктозі також забезпечує статичний ефект відносно оксидативного псування жирової фази даної масляної пасти. В основу аргументованого підбору кількості введення сиропу чорниці на фруктозі покладено принцип узгодження реалізації завдань щодо отримання продукту з високими якісними показниками та забезпечення збагачення десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці біологічно активними речовинами, зокрема антоціанами, враховуючи допустиму добову норму щодо споживання фруктози.

Рецептури десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці наведено у таблиці.

- Таким чином, як видно з наведених даних, десертні масляні пасти, які містять 7,0 % та 10,0 % сиропу мають гіршу якість. Це свідчить про те, що оптимальна кількість даного сиропу знаходиться в межах 8,0-9,0 %.

- Технічний результат полягає у розробці рецептури десертної масляної пасти для профілактики онкологічних захворювань з гарними органолептичними показниками, підвищеною біологічною цінністю та підвищеним вмістом біологічно активних речовин, доступної для споживання хворими на цукровий діабет та розширенні асортименту масляних паст шляхом використання сиропу чорниці на фруктозі, виготовленого за оптимізованою технологією.

Приклад рецептур десертної масляної пасти з мікронутрієнтами чорниці

№ Прикладу	Рецептурні компоненти, %						Фізико-хімічні показники готового продукту, %				Якісна характеристика отриманої масляної пасти
	Вершкове масло	Сухе знежирене молоко	Сколотини	Порошок насіння льону	Інулін	Сироп чорниці на фруктозі	Масова частка вологи	Масова частка сухих речовин	Масова частка жиру	СЗМЗ	
1	59,2	10,8	19,0	1,8	2,2	7,0	35,1	64,9	43,7	13,8	Масляна, паста має недостатньо виражені смак і запах
2	59,0	11,0	18,0	2	2,0	8,0	34,6	65,5	43,8	13,6	Масляна паста має приємні смак, запах та колір, зумовлені внесеним наповнювачем
3	58,0	11,5	18,0	2,1	1,9	8,5	34,5	65,5	43,1	14,0	Масляна паста має приємні смак, запах та колір, зумовлені внесеним наповнювачем. Отриманий продукт характеризується поліпшеними показниками термостійкості та твердості
4	58,5	11,5	17,0	2,2	1,8	9,0	33,9	66,1	43,5	13,9	Масляна паста має приємні смак, запах та колір, зумовлені внесеним наповнювачем. Готовий продукт характеризується гарною консистенцією та поліпшеними показниками термостійкості та твердості
5	57,7	11,8	16,4	2,4	1,7	10,0	33,5	66,5	43,0	13,9	Масляна паста має надмірно виражені солодкуватий та трав'янистий присмаки. Консистенція готового продукту крихка та шарувата

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Склад десертної масляної пасти, що містить вершкове масло, сколотини, сухе знежирене молоко, порошок насіння льону, інулін, який **відрізняється** тим, що масляна паста додатково містить сироп чорниці на фруктозі з наступним співвідношенням компонентів, %:
- |                           |           |
|---------------------------|-----------|
| вершкове масло            | 58,0-59,0 |
| сколотини                 | 17,0-18,0 |
| сухе знежирене молоко     | 11,0-11,5 |
| сироп чорниці на фруктозі | 8,0-9,0   |
| порошок насіння льону     | 2,0-2,2   |
| інулін                    | 1,8-2,0.  |

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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

---

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