



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **109794**

(13) **C2**

(51) МПК

**A23C 15/16** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2013 04761**

(22) Дата подання заявки: **15.04.2013**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на винахід: **12.10.2015**

(41) Публікація відомостей  
про заяву: **11.11.2013, Бюл.№ 21**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **12.10.2015, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

**Іванов Сергій Віталійович (UA),  
Рашевська Тамара Олексіївна (UA),  
Подковко Оксана Анатоліївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601  
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги  
експертизою:

UA 66093 U, 23.12.2011  
UA 98583 C2, 25.06.2012  
UA 8351 U, 15.06.2005  
UA 8352 U, 15.08.2005  
UA 84824 C2, 25.11.2008  
UA 70723 A, 15.10.2004

## (54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ ПАСТИ З ПОРОШКОМ ІЗ СТОЛОВОГО ЧЕРВОНОГО БУРЯКУ

(57) Реферат:

Винахід належить до складу масляної пасту, що містить вершкове масло, суспензію із насіння льону, інулін, сухе знежирене молоко, склотини, причому додатково містить порошок із столового червоного буряку.

UA 109794 C2



Винахід належить до молочної промисловості, а саме до маслоробної галузі, і може бути використаний для виробництва масляної пасти.

Відомий склад масляної пасти для хворих на цукровий діабет [Патент України на корисну модель № 66093, Бюл. №24 від 26.12.2011, кл. A23C 15/16 (2006.01)], що містить вершкове масло, суспензію із насіння льону, інулін, фруктозу, цикорій, сухе знежирене молоко, скотини,

вершкове масло	59,0-59,8
суспензія із 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
скотини	20,0-21,5.

Недоліком вищезгаданого виду масляної пасти є відносна невисока біологічна цінність.

В основу винаходу поставлена задача розробки рецептури масляної пасти для профілактики серцево-судинних захворювань з гарними органолептичними показниками, підвищення біологічної цінності та розширення асортименту масляної пасти.

Поставлена задача вирішується тим, що склад масляної пасти містить вершкове масло, сухе знежирене молоко, суспензію із насіння льону, інулін, скотини, додатково вносять порошок із столового червоного буряку при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	55,0-56,0
сухе знежирене молоко	10,0-11,0
суспензія із насіння льону	2,5-3,2
інулін	1,2-2,0
порошок із столового червоного буряку	0,6-0,8
скотини	28,0-30,0.

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

Згідно винаходу пропонується додатково вносити порошок із столового червоного буряку (ТУ У 15.3-05417118.024-2002) у кількості 0,6-0,8 %.

Буряк - дворічна овочева коренеплідна рослина сімейства маревих. Це важлива харчова й технічна культура. Складний комплекс хімічних сполук, що міститься в буряку, дозволяє вважати його цінним лікувально-дієтичним продуктом. У російських травниках використання столового буряку рекомендували при цинзі, некрозії, гіпертонії, туберкульозі, раку, зубного болю, нежиті. У коренеплодах буряку столового перебувають у вигляді водних розчинів солі калію, що сприяють видаленню продуктів обміну речовин, у тому числі азотистих шлаків, у зв'язку із чим овоч широко використовується в лікуванні захворювань нирок, серцево-судинній недостатності. Хлор, що перебуває в буряку, допомагає "очищенню" печінки, жовчного міхура й нирок, стимулює утворення лімфи. Із сахарів у коренеплодах буряку переважає сахароза. По вмісту йоду буряк займає серед овочів одне із провідних місць. У клітинному соку рослини перебувають червоні пігменти бетаїн і бетанін, які сприяють зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску й кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну, підвищенню життєдіяльності печіночних клітин. Бетаїн активізує ріст молодого організму, розщеплення й засвоєння білків, є джерелом холіну, має протиракову дію. У хвостовій частині коренеплоду і його шкірочці перебувають сапоніни, що відносяться до групи глікозидів, які при взаємодії з холестерином знижують вміст його в крові й гальмують розвиток атеросклерозу.

Таблиця 1

Приклади рецептур масляної пасти з порошком із столового червоного буряку

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Вміст порошку із столового червоного буряку, % (мас.)					
		0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Вершкове масло	%	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5	55,5
Сухе знежирене молоко	%	10,5	10,4	10,3	10,2	10,1	10,0
Суспензія насіння льону	%	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9
Інулін	%	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Сколотини	%	29,1	29,1	29,1	29,1	29,1	29,1
Всього	%	100	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Органолептичні показники готового продукту

Показник	Вміст порошку із столового червоного буряку, % (мас.)					
	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0
Консистенція і зовнішній вигляд	Однорідна по всій масі, кількість порошку сприяє покращенню якості готового продукту	Однорідна по всій масі, щільна, пластична, з підвищеними показниками термостійкості та твердості у процесі зберігання			Однорідна по всій масі низької якості	
Смак і запах	Виражений вершковий, солодкуватий	Виражений вершковий, солодкуватий, з приємним суничним присмаком			Виражений вершковий, солодкуватий, з сильно вираженим присмаком і запахом столового червоного буряку	
Колір	Світло рожевий, рівномірний по всій масі				Яскраво рожевий, рівномірний по всій масі	

Пектинові речовини овочу можуть відігравати роль детоксиканта в шлунково-кишковому тракті, зв'язувати солі важких металів. Вони згубно діють на гнильні бактерії в кишечнику, беруть участь в утворенні глікогену, що є важливим резервним продуктом для енергетичних процесів. Комплекс вітамінів групи В впливає на кровотворення, нормалізує обмінні процеси. Важливе значення мають також мінеральні речовини й вітаміни буряку. Калій забезпечує загальне харчування серця й судин. Невелика кількість заліза, пов'язаного з органічними сполуками, засвоюється повністю. Сапоніни соку, взаємодіючи з холестерином крові й холестерином, що надходить із харчовими продуктами, знижують його рівень, сприяє нормалізації обміну холестерину й пов'язаних з ним інших обмінних процесів.

Порошок із червоного столового буряку вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризовані склотини, які охолоджують до температури, що не перевищує 45 °С. Порошок змішують з 4-6 частинами пастеризованих склотин і ретельно перемішують. Потім готову суспензію охолоджують до температури змішування з масляною пастою.

Приклади рецептур та органолептичні показники масляної пасти з порошком із червоного столового буряку подані у табл. 1 і табл. 2.

Таким чином, як видно з вище наведених даних, масляна паста, яка містить порошок із столового червоного буряку у кількості 0,6-0,8 %, має кращу якість, ніж інші зразки.

Технічний результат полягає у розробці рецептури масляної пасти з порошком із столового червоного буряку з гарними органолептичними показниками, підвищенні біологічної цінності та розширенні асортименту масляних паст.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Склад масляної пасти, що містить вершкове масло, суспензію із насіння льону, інулін, сухе знежирене молоко, сколотини, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок із столового червоного буряку при наступному співвідношенні компонентів, %:
- |                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| вершкове масло                        | 55,0      |
| сухе знежирене молоко                 | 10,2-10,4 |
| суспензія із насіння льону            | 2,9       |
| інулін                                | 1,5       |
| порошок із столового червоного буряку | 0,6-0,8   |
| сколотини                             | 29,1.     |

---

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