

Винахід відноситься до харчової, а саме до молочної промисловості та може використовуватися при виробництві вершкового масла діабетичного призначення.

Відомий спосіб виробництва вершкового, масла з какао. [Производство сливочного масла.-М.: Агропромиздат. 1987г., с.]. Спосіб передбачає отримання високожирних вершків, їх нормалізацію, внесення какао та цукру, перетворення високожирних вершків у масло. При цьому передбачається внесення какао безпосередньо в високожирні вершки, попередньо рекомендується змішати його з цукром-піском та просіяти.

Допускається цукор і какао перед внесенням в високожирні вершки розчинити у скотинах.

Недолік способу полягає в тому, що цукор і какао не мають лікувально-профілактичних властивостей, їх вживання при багатьох захворюваннях обмежується.

Відомо також спосіб виробництва масла вершкового з цикорієм [Сборник технологических инструкций по производству сливочного масла. Углич. 1989 г., с.120]. Спосіб передбачає отримання високожирних вершків, їх нормалізацію, внесення цикорію та цукру, перетворення ви сокожирних вершків у масло.

Недолік способу в тому, що цукор не має лікувально-профілактичних властивостей. Для людей хворих на цукровий діабет та при порушеннях обміну речовин вживання цукру обмежене.

В основу винаходу поставлена задача створення способу виробництва вершкового масла діабетичного призначення для хворих на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва діабетичного вершкового масла передбачається отримання високожирних вершків, нормалізація високожирних вершків, внесення цикорію, перетворення високожирних вершків у масло. Згідно винаходу в процесі нормалізації високожирних вершків вноситься розчин фруктози у скотинах передбачених для нормалізації у кількості 5-15% її у готовому маслі.

Прийчинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом буде такий.

Хворі на цукровий діабет та особи схильні до порушення обміну речовин та підвищення рівня цукру в крові змушені обмежувати вживання вершкового масла з наповнювачами через зміст в ньому цукру.

Фруктоза - моносахарид, ще легко засвоюється організмом і сприятливо впливає на обмін речовин. Вона покращує реологічні показники крові і властивості судинних стінок. Тому фруктозу радять вживати хворим на цукровий діабет та іншим особам для покращення обміну речовин і зміцнення імунітету. Фруктозу вважають цінним компонентом лікувального харчування. Вона не має протипоказань до зживання, але особливо корисна при захворюванні на цукровий діабет. Фруктоза з 1,4 рази солодша за цукрозу, що дозволяє використовувати її замість цукру при виробництві продуктів діабетичного призначення.

У зв'язку з тим, що фруктоза добре розчиняється у водних розчинах, доцільно розчиняти її у скотинах.

Спосіб здійснюється таким чином. Вершки пастеризують, сепарують та отримують високожирні вершки. Підготовлені високожирні вершки вносять у нормалізаційні ванни, вносять цикорій. Готують розчин фруктози в кількості 5-15% вмісту її у готовому маслі, і вносять його в високожирні вершки.

Приклади здійснення способу.

Приклад 2. Виробити вершкове масло діабетичного призначення з цикорієм. Вміст фруктози у готовому маслі 5 %.

Для вироблення масла використовують вершки з масовою часткою жиру 35±2%, пастеризують при температурі 85-90°C, сепарують та отримують високожирні вершки. Підготовлені високожирні вершки направляють у нормалізаційні ванни, вносять цикорій. Готують розчин фруктози в кількості 5% вмісту її у готовому маслі. Фруктозу розчиняють у скотинах передбачених для нормалізації при температурі 45-80°C. Готовий розчин фруктози вносять в нормалізаційні ванни з високожирними вершками.

Інші приклади наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклад	Кількість фруктози, %	Якість отриманого масла
1	3	Внесення фруктози не впливає на смакові властивості вершкового масла.
2	5	Масло має приємний в міру солодкуватий смак. Отримане масло гарної якості.
3	10	Отримане масло дуже гарної якості. Масло має добре виражений солодкий смак.
4	15	Масло має приємний солодкий смак. Отримане масло дуже гарної якості.
5	20	Масло має занадто солодкий смак "на любителя".

Висновки: з таблиці 1 видно, що внесення 3% фруктози (приклад 1) не впливає на смак масла. При внесенні 20% фруктози (приклад 5) масло має надмірно солодкий смак. Оптимальний вміст фруктози у готовому маслі 5-15%.

Таким чином, дані досліджень показали, що внесення розчину фруктози у високожирні вершки дозволяє отримати масло діабетичного призначення, яке має лікувально-профілактичні властивості та гарні смакові якості.