



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 35939

(13) A

(51) 6 A23C15/16

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА
ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника патен-
ту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ МАСЛА ВЕРШКОВОГО

(21) 99042215

(22) 20.04.1999

(24) 16.04.2001

(33) UA

(46) 16.04.2001, Бюл. № 3, 2001 р.

(72) Черевко Олександр Іванович, Баришевський
Володимир Олексійович, Козлов Володимир Ми-
колайович(73) ХАРКІВСЬКА ДЕРЖАВНА АКАДЕМІЯ ТЕХНО-
ЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ, АКЦІО-
НЕРНЕ ТОВАРИСТВО ЗАКРИТОГО ТИПУ
"ХЛАДОПРОМ"(57) Композиція для виготовлення масла вершкового, що
включає масло вершкове, та яка відрізняється тим, що
містить білок молочний харчовий, одержаний методом
термокислотної коагуляції, та олію рослинну рафіновану,
дезодоровану, при цьому компоненти беруть в такому
співвідношенні, мас%.

масло вершкове селянське	- 56	60
білок молочний харчовий	- 15	20
олія рослинна рафінована, дезо- дорована	- 20	15
вода питна	- 9	5

Розробка відноситься до молокопереробної промис-
ловості та може бути використана в підприємствах харчо-
вої промисловості та харчування.

Масло вершкове має високі органолептичні власти-
вості, швидко засвоюється, широко використовується в
дитячому і дієтичному харчуванні, користується підвище-
ним попитом населення (1, 2).

Композиції рецептурних інгредієнтів, що використовую-
ються при виготовленні вершкового масла, відомі. За ними
до хімічного складу вершкового масла в основному вхо-
дить: молочний жир та вода (3, 4).

Але виготовлене за цими композиціями масло вер-
шкове має і негативні ознаки, які зменшують його біологі-
чну цінність. Так, масло вершкове має незначний вміст
повноцінних білків і поліненасичених жирних кислот, мі-
стить холестерин, має високу енергетичну цінність (3, 4).

За прототип винаходу нами прийнято "Масло чайне"
ТУ 49 652-80 (5). В ньому для підвищення вмісту повноцін-
них білків молока за рецептурою внесено сухе знежирене
молоко. За аналог винаходу прийнято "Масло дієтичне"
ТУ 49 359-76 (6), до якого в рецептуру введено масло рос-
линне рафіноване, що збільшило вміст поліненасичених
жирних кислот.

В основу винаходу нами поставлено задачу підви-
щення біологічної цінності вершкового масла, що досяга-
ється одночасним введенням до рецептури:

- білка молочного харчового, одержаного методом
термокислотної коагуляції білків молока (7, 8);
- олії соняшникової рафінованої дезодорованої (9).

Завдяки добавці в рецептуру масла вершкового білка
молочного харчового в продукті збільшується вміст повно-
цінних білків, а добавка в рецептуру рослинної олії одноча-

сно збільшує вміст поліненасичених жирних кислот та
вітаміну Е.

Збільшення в композиції цих інгредієнтів змушує змен-
шити в рецептурі вміст молочного жиру, що призводить до
зменшення енергетичної цінності продукту і вмісту в ньому
холестерину і теж є ознакою його біологічної цінності.

Таким чином, в запропонованій композиції має місце
не одностороннє, як в аналогах, а комплекс підвищення
біологічної цінності масла вершкового, а саме:

- підвищення вмісту повноцінних білків молока;
- підвищення вмісту поліненасичених жирних ки-
слот;
- підвищення вмісту вітаміну Е;
- зменшення вмісту холестерину;
- зменшення енергетичної цінності.

За поданою заявкою на винахід передбачається вве-
дження в рецептуру масла вершкового:

- білка молочного харчового, одержаного методом
термокислотної коагуляції, від 15 до 20 %;
- олії соняшникової рафінованої дезодорованої,
від 20 до 15%.

В таблиці 1 нами наведено у вигляді рецептури конк-
ретний приклад застосування заявленої композиції до
виготовлення масла вершкового:

Таблиця 1.

Вид сировинних інгредієнтів, %	Варіанти	
	1	2
Масло вершкове селянське	56	60
Олія соняшникова рафінована	20	15

Продовження таблиці 1

Вид сировинних інгредієнтів, %	Варіанти	
	1	2
Білок молочний харчовий	15	20
Вода питна	9	5
Разом:	100	100

Технічний результат, одержаний при використанні рецептури із заявленою композицією для виготовлення масла вершкового, наведено в таблиці 2 в порівнянні з маслом селянським солодко-вершковим (3, 4).

Таблиця 2

Вид масла	Вміст речовини в 100 гр.					Енергетична цінність ккал/100 гр.
	Вода г	Жири г	Білок г	ПНЖК г	Вітамін Е	
Масло вершкове селянське	25	72,5	1,3	1,0	2,35	661
Масло підвищеної біологічної цінності	35	60	3,5	20,4	21,0	550

Примітка: Співставлення вмісту речовин обох видів масла нами проводилось на основі даних літератури:

- для масла селянського (3, ст. 62, індекс 4.3.6);
- для масла заявленого за розрахунками згідно рецептури (3, ст. 62, індекс 4.3.2) та (4, ст. 69, табл.4.2 і ст.76, таб.4.3). Як свідчать дані таблиці 2 в маслі вершковому за поданою заявкою при зменшенні вмісту молочного жиру за рахунок введення в запропоновану рецептуру 15% білка молочного харчового та 20 % соняшникової олії збільшився

вміст:

- білків молочних повноцінних в 2,7 раза;
- поліненасичених жирних кислот майже в 20 разів;
- вітаміну Е в 8,9 разів;
- зменшилась енергетична цінність до 83%.

Висновок: Заявлена композиція рецептурних інгредієнтів для виготовлення масла вершкового сприяє суттєвому підвищенню його біологічної цінності.

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку _____ 2001 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг _____ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. _____

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22