



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56481 (13) U  
(51) МПК  
A23C 9/12 (2011.01)  
A23C 9/13 (2011.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) НАПІВФАБРИКАТ МАСЛЯНКА-КЕФІР ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ "ЛАММАСК"

1

(21) u201011300

(22) 22.09.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) РУДАВСЬКА МАРІЯ ВОЛОДИМИРІВНА, ПАВ-  
ЛИШИН МАРІАННА ЛЬВІВНА, ПЕРЦЕВИЙ ФЕДІР  
ВСЕВОЛОДОВИЧ

(73) РУДАВСЬКА МАРІЯ ВОЛОДИМИРІВНА, ПАВ-  
ЛИШИН МАРІАННА ЛЬВІВНА, ПЕРЦЕВИЙ ФЕДІР  
ВСЕВОЛОДОВИЧ

2

(57) Напівфабрикат маслянка-кефір для коктейлів, збагачений йодом, що містить як молочну основу маслянку, заквашену кефірною закваскою, який **відрізняється** тим, що додатково містить "Ламідан" і цукор білий при наступному співвідношенні компонентів, %:

маслянка	84,95
кефірна закваска	3,00
цукор білий	12,00
порошок "Ламідан"	0,05.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості та масового харчування, зокрема як спосіб приготування напівфабрикату кисломолочного, збагаченого йодом, якому дано назву «Маслянка-кефір для коктейлів «Ламмаск».

Аналогом корисної моделі можна вважати молочні коктейлі, які вміщують молоко, морозиво та смакові добавки. Суттєвим недоліком таких молочних коктейлів є відсутність у них лікувально-профілактичної дії та необхідність використання морозива, нормалізованого молока, різних смакових добавок і змішування всіх компонентів перед виготовленням коктейлю.

Найбільш близьким за складом прототипом до корисної моделі, що пропонується, є спосіб виробництва оздоровчого коктейлю «Ламідан» [1] та спосіб виробництва напівфабрикату кисломолочного для приготування коктейлів [2]. Спосіб виробництва коктейлю «Ламідан» полягає в тому, що сировину інспектують, миють, очищають, змішують і піддають збиванню. Суть способу виробництва напівфабрикату кисломолочного для приготування коктейлів у тому, що в пастеризоване молоко одночасно вносять цукор, полісолодовий екстракт та кефірну закваску. Після сквашування суміші - метилцелюлозу в якості стабілізатора і фруктове пюре.

Спільні з першим прототипом ознаки: вміст дієтичної добавки «Ламідан», а з другим - заквашування суміші кефірною закваскою. «Ламідан» - дієтична добавка з морських водоростей, яка широко використовується для профілактики йододефіцитних захворювань. Кефірна закваска і напої на її

основі нормалізують мікрофлору кишківника і рекомендуються для профілактики цілої низки захворювань обумовлених дисбактеріозами. Ознаками, відмінними від прототипів, є використання маслянки в якості молочної основи для виготовлення напівфабрикатів та поєднання в них дієтичних властивостей «Ламідану», кефірної закваски та самої маслянки.

В основу корисної моделі поставлено завдання створити напівфабрикат для молочних коктейлів, в якому функції стабілізатора будуть забезпечені особливостями хімічного складу використаної сировини, яка водночас надасть коктейлям поліфункціональне оздоровче спрямування та дозволить знизити їх собівартість.

Виходячи із особливостей хімічного складу, найкращою молочною основою для виготовлення таких напівфабрикатів є маслянка. Вона широко використовується в низькокалорійних дієтах і є запорукою збереження здоров'я і продовження життя людини. Завдяки високому вмісту лецитину, маслянка стимулює працездатність, надає атерогенні властивості продуктам, виготовленим на її основі. Тому, використання маслянки в рецептурах високоактивних в біологічному відношенні напівфабрикатів з «Ламіданом» для молочних прохолоджуючих напоїв, дозволить забезпечити профілактику ожиріння, серцево-судинної патології та йододефіцитних захворювань, а заквашування та сквашування суміші кефірною закваскою забезпечить додаткове оздоровче спрямування напоїв.

Поставлене завдання по розробці напівфабрикату «Маслянка-кефір для коктейлів «Ламмаск»

(13) U  
(11) 56481  
(19) UA

вирішувалося наступним чином: «Ламідан» вносять у маслянку до початку її пастеризації. Після пастеризації і охолодження до 30°C вносять 3% кефірної закваски. Сквашування за температури 30°C проводять при періодичному перемішуванні до наростання кислотності в межах 60-70°. Цукровий сироп доводять до кипіння і вносять в сквашену суміш маслянки з «Ламіданом». Цукор, внесений після закінчення процесу сквашування практично не використовується мікрофлорою кефірної закваски для накопичення кислотності та виконує функції смакової добавки. Після перемішування напівфабрикат розфасовують і закупорюють в антисептичних умовах. Після дозрівання в холодильнику за температури (4±2)°C протягом 4 год напівфабрикат готовий для виготовлення коктейлів, або для безпосереднього споживання.

Співвідношення рецептурних компонентів «Ламмаск», %:

маслянка-,	84,95
кефірна закваска -	3,00
цукор білий-,	12,00
порошок «Ламідан» -	0,05

Напівфабрикат «Маслянка-кефір для коктейлів «Ламмаск» за розробленою рецептурою і технологією може використовуватися для виготовлення коктейлів оздоровчого спрямування в системі підприємств торгівлі, ресторанного бізнесу та в домашніх умовах.

Новизна заявленої корисної моделі полягає в тому, що в склад оздоровчого напівфабрикату «Маслянка-кефір для коктейлів «Ламмаск» одночасно входять заквашена кефірною закваскою маслянка, «Ламідан» і цукор. Для виготовлення коктейлю на його основі достатньо додати 30% яблучного (чи іншого плодового) соку. Поєднання маслянки, кефірної закваски та «Ламідану» дозволяє створити продукт оздоровчого спрямування,

який збагачений, водночас, лецитином, повноцінними білками та кальцієм (за рахунок маслянки), живою мікрофлорою кефірної закваски та дефіцитними мікроелементами (йодом, селеном, залізом та іншими) за рахунок «Ламідану». В той же час високий вміст лецитину в маслянці та альгінових кислот в «Ламідані» забезпечує добру збитість і високу піностійкість напоїв на основі напівфабрикату.

Використання для виготовлення коктейлів напівфабрикатів на основі заквашеної кефірною закваскою маслянки і «Ламідану» дозволяє підвищити біологічну та харчову цінність коктейлів, покращити їх смакові та технологічні властивості, знизити собівартість готового продукту.

Запропонований напівфабрикат придатний для виготовлення молочних коктейлів і безпосереднього споживання, як готовий продукт, збагачений органічно зв'язаним йодом та живою мікрофлорою кефірної закваски. Рекомендується для широкого кола споживачів без вікових і кількісних обмежень (в межах розумного споживання молока - до 1 л на добу). Особливо корисний людям, які проживають на геохімічних територіях з дефіцитом йоду.

Джерела інформації:

1. Деклараційний патент №21847U. Україна, МПК (2006) A23L 2/00. Композиція інгредієнтів для оздоровчого коктейлю «Ламідан»/ В.А. Лізогуб, В. К. Малихін, В. І. Равінський. - Заявка № и200609479 від 31.08.2006, опубл. 10.04.2007. Бюл.№4.

2. Авторское свидетельство №1729375 СССР «Способ производства кисломолочного полуфабриката для приготовления коктейлей» / М.В. Рудавская и другие, указанние в описании. - Заявка №4709791 от 26.06.1989 г. Зарегистрировано в государственном реестре изобретений СССР 03.01.1992 г.