



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **56482** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/13 (2011.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ**ОПИС**
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту**(54) НАПІВФАБРИКАТ МАСЛЯНКА ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ**

1

2

(21) u201011302

(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(57) Напівфабрикат маслянка для коктейлів, зба-
гачений йодом, що містить як молочну основу ма-
слянку, який **відрізняється** тим, що додатково
містить порошок "Ламідан" і цукор білий при на-
ступному співвідношенні компонентів, %:

маслянка	87,95
цукор білий	12,00
"Ламідан"	0,05.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості та масового харчування, зокрема як
спосіб приготування напівфабрикату молочного,
збагаченого йодом, якому дано назву «Маслянка
для коктейлів».

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

Найбільш близьким за складом прототипом до
корисної моделі, що пропонується, є спосіб вироб-
ництва оздоровчого коктейлю «Ламідан» [1]. Цей
спосіб полягає в тому, що сировину інспектують,
миють, очищають, змішують і піддають збиванню.

Спільні з прототипом ознаки: вміст дієтичної
добавки «Ламідан» з морських водоростей, яка
широко використовується для профілактики йодо-
дефіцитних захворювань. Відмінними ознаками від
прототипу є використання маслянки в якості моло-
чної основи для виготовлення напівфабрикату
кокейлів з «Ламіданом» замість використання
фруктового соку чи кефіру.

Недоліком прототипу є те, що фруктові соки є
дорогими, вміст біологічно-активних речовин - ни-
зьким, а органолептичні властивості потребують
покращення.

В основу корисної моделі поставлено завдан-
ня створити напівфабрикат молочний для кокей-
лів, який дозволить полегшити технологію їх при-
готування та водночас покращить їх технологічні й

смакові властивості, біологічну цінність, надати
продуктам лікувально-профілактичних властивос-
тей та, одночасно, знизить 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 атеро-
генні властивості продуктам, виготовленим на її
основі. Тому використання маслянки в рецептурах
високоактивних в біологічному відношенні напів-
фабрикатів з «Ламіданом» для молочних прохо-
лоджуючих напоїв, дозволить забезпечити профі-
лактику ожиріння, серцево-судинної патології та
йододефіцитних захворювань.

Визначені нами раніше раціональні співвідно-
шення маслянки, яблучного соку, цукру та «Ламі-
дану» в молочно-яблучних сумішах для напоїв,
дозволили розрахувати рецептуру збагаченого
«Ламіданом» напівфабрикату «Маслянка для ко-
кейлів», а саме на 1т готового продукту:

маслянка	- 879,5 кг,
цукор білий,	- 120 кг
«Ламідан»	- 0,5 кг

Поставлене завдання по розробці напівфаб-
рикату «Маслянка для коктейлів» вирішувалося
наступним чином: розчинений у рівній кількості
гарячої маслянки цукор вносять у загальну кіль-
кість маслянки. «Ламідан» вносять у невелику єм-
ність і при постійному інтенсивному перемішуванні
поступово вливають маслянку, нагріту до 40°C
(співвідношення порошок «Ламідан»: маслянка -

(19) **UA** (11) **56482** (13) **U**

1:20). Суміш при постійному перемішуванні нагрівають до 95-98°C і при такій температурі піддають термічній обробці протягом 30 секунд. Маслянку беруть із її загальної рецептурної кількості. Розведений ламідан вносять у суміш маслянки і цукру й пастеризують за температури 90-92°C протягом 5-7хв., після чого охолоджують до температури 4-6°C і в асептичних умовах розливають в пляшки ємністю 0,5л і закупорюють. Гарантійний термін зберігання напівфабрикату - 36год. за температури (4±2)°C і відносній вологості повітря 60-65%.

Розроблена рецептура і технологія «Маслянки для коктейлів» може бути рекомендована як напівфабрикат для виготовлення молочних коктейлів оздоровчого спрямування в системі підприємств торгівлі, ресторанного бізнесу та в домашніх умовах, а також, завдяки введення в склад рецептури «Ламідану», як готовий молочний напій, збагачений йодом.

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

водночас, лецитином, повноцінними білками та кальцієм (за рахунок маслянки) 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 піноздатність напоїв на основі напівфабрикату.

Використання для виготовлення коктейлів напівфабрикатів на основі маслянки і «Ламідану» дозволяє, водночас, 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. Рекомендується для широкого кола споживачів без вікових і кількісних обмежень. Особливо корисний людям, які проживають на геохімічних територіях з дефіцитом йоду.

Джерела інформації:

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