



УКРАЇНА

(19) UA (11) 61366 (13) A

(51) 7 A23B5/00, A61K35/78

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ (ВАРІАНТИ)

1

2

(21) 2003010208

(22) 08 01 2003

(24) 17 11 2003

(46) 17 11 2003, Бюл. № 11, 2003 р.

(72) Павлюков Володимир Іванович

(73) Павлюков Володимир Іванович

(57) 1 Гоголь-моголь з перепелиних яєць, що містить яйця та бджолиний мед, який відрізняється тим, що його виготовляють у вигляді консервів з перепелиних яєць, бджолиного меду та сорбінової кислоти з виключенням теплового впливу на всі компоненти продукту, при такому співвідношенні

компонентів перепелині яйця - 20-35 %, сорбінова кислота - 0,1-0,25 %, бджолиний мед - решта
2 Гоголь-моголь з перепелиних яєць, що містить яйця та бджолиний мед, який відрізняється тим, що його виготовляють у вигляді консервів з перепелиних яєць, бджолиного меду, сорбінової кислоти та/або соків з рослин, або лікарських препаратів, або алкоголю з виключенням теплового впливу на всі компоненти продукту, при такому співвідношенні компонентів перепелині яйця - 20-30 %, бджолиний мед - 65-70 %, сорбінова кислота - 0,25 %, решта - або соки з рослин, або лікарські препарати, або алкоголь

Винахід відноситься до галузі виробництва харчових продуктів, а саме до одержання консервованих продуктів з оздоровчими властивостями з сирих перепелиних яєць

Відомі способи виробництва значного асортименту консервованих продуктів з овочів, м'яса, риби, яєць [1]

Але вони не повністю вирішують питання поширення різноманітної продукції з оздоровчими властивостями

Найбільш близьким аналогом є гоголь-моголь виготовлений з курячих яєць та бджолиного меду з додаванням молока, фруктових соків [2]

Дане технічне рішення є найбільш близьким до заявляемого. Але воно має недоліки тільки ті лікувальні та поживні властивості які мають курячі яйця, короткий термін зберігання, кустарне виробництво, що не дозволяє забезпечити високу якість та широке розповсюдження

В запропонованій винаході гоголь-моголь виготовляється у вигляді консервів з перепелиних яєць

Перепелині яйця відрізняються від курячих рядом позитивних властивостей. Так на одиницю ваги в них більше від курячих

вітамін А	на 150%,
вітамін В ₁	на 200%,
вітамін В ₂	на 220%,
фосфора та калію	в 5 разів,

заліза

в 4,5 рази

Також більше в них нікотинової кислоти (вітаміну РР), міді, кобальту. Вони абсолютно не мають холестерину

Це означає, що вживши певну кількість грамів вмісту перепелиних яєць, людина отримує значно більше оздоровчих та поживних речовин, ніж при вживанні такої ж кількості вмісту курячих яєць

Перепелині яйця широко використовуються при різних хворобах нирок, печінки, серця, шлунку. Їми лікують гіпертонію, бронхіальну астму, розлад нервової системи, цукровий діабет, малокрів'я. Вони покращують статеву потенцію, знижують кров'яний тиск, виводять із організму радіонукліди. Вони не викликають побічних явищ (діатез) навіть у тих людей котрим курячі яйця протипоказані.

Особливо корисні перепелині яйця дітям. Діти котрі постійно вживають перепелині яйця, легше вчаться, краще сприймають та засвоюють матеріал, швидше розвиваються розумове та й фізично [3], [4]

Складовою частиною запропонованого продукту є бджолиний мед, який також виконує функції консерванту

Мед має бактерицидні та лікувальні властивості [5], [6]

Він вміщує в урівноважених співвідношеннях ферменти, вітаміни, мінеральні речовини, кислоти і амінокислоти, гормони, біогенні стимулятори -

(13) A

(11) 61366

(19) UA

всього до 60 різних лікувальних речовин [7]

Тривале вживання меду значно покращує загальний стан серцево-судинного тону. Мед позитивно впливає на серцевий м'яз, корисний при гіпертонічній хворобі, кардіосклерозі. Ним лікують гастрит, виразку шлунку. Він нормалізує кислотність шлункового соку, покращує склад крові, знижує збудження нервової системи, сприяє лікуванню легеневих хвороб, підвищує опір організму інфекціям і шкідливим впливам, прискорює зростання молодого організму. Його вживають при різних виснаженнях. Він є добрим заспокійливим та снодійним засобом.

Немовлята, яким замість цукру дають бджолиний мед швидше набирають вагу і не страждають проносами.

Поєднання перепелиних яєць та бджолиного меду, з притаманними їм лікувальними властивостями, створює в підсумку їх взаємодоповнення, потужний біологічно-активний, оздоровчий продукт, який має лікувальний вплив при понад 30-ти захворюваннях життєво важливих органів і систем людського організму.

З появою пропонованого винаходу, вперше (такого ще ніхто не робив) з'являється унікальна можливість споківати звичайні, без будь-якої хімії, природні харчові продукти, як безпечні, біологічно активні ліки широкого діапазону позитивного впливу на здоров'я людини.

Нижче приводяться конкретні приклади виготовлення двох варіантів пропонованого продукту.

1. Сумішшю вмісту перепелиних яєць та бджолиного меду, в співвідношенні по вазі - перепелиних яєць 20-35%, меду - приблизно 65-80%, та сорбінової кислоти 0,1-0,25% заповнюють посуд, який герметично закупорюють. У мету збереження цілющих речовин - тепловий обробці не піддають.

Сорбінова кислота - антимікробна речовина з рослин, застосовується як консервант в медицині і харчовій промисловості [8]. В присутності глюкози сорбінова кислота окислюється у вуглекислоту та воду і не шкодить організму [9].

В даному випадку застосовується як допоміжний до меду консервант.

2. Суміш вмісту перепелиних яєць (20-30%),

бджолиного меду (65-70%), сорбінової кислоти (0,1-0,25%) доповнюють або соками з рослин, або ліками офіційної медицини, або алкоголем, вміщують у посуд, який герметично закупорюють. Тепловий обробці не піддають.

Додавання соків, ліків та алкоголю створює нові продукти з різноманітними лікувальними та смаковими якостями.

Перепелині яйця та бджолиний мед лікують багато захворювань. Додавання до гоголю-моголю ліків офіційної медицини створює нові лікувальні засоби більш ефективні ніж ліки офіційної медицини за рахунок взаємодоповнення лікувальних речовин різного походження. речовин ліків, перепелиних яєць та бджолиного меду. Так наприклад можуть бути гоголь-моголь женьшеневий, валідоловий, аспіриновий і т.д.

Додавання до гоголю-моголю соків та алкоголю створює нові продукти з різноманітними смаковими властивостями, наприклад гоголь-моголь апельсиновий, ванільний, мускатний і т.д.

Простота складу та виготовлення продукту дає можливість його промислового виготовлення на будь-якому підприємстві медичної та харчової промисловості, що забезпечить його високі лікувальні та органолептичні якості.

Джерело інформації

1. Балаштик Д. "Консервирование плодов, овощей и мяса в домашних условиях" - М 1959, с 278.

2. "Книга о питании, популярная энциклопедия" - Минск, 1995 - с 182.

3. Зінченко В.Н. "Японские перепела" - Житомир, 1986 - с 17.

4. Пигарева М.Д. "Перепеловодство" - М 1989, с 101.

5. "Справочник пчеловода" - Минск, 1967, с 346.

6. Шепетков М.Ф. "Советы пчеловоду" - Минск, 1983 - С 192-196.

7. "Апитерапия сегодня" - Бухарест, 1982 - С 24, 25.

8. БМЭ 1985, т 26, с 335.

9. Овчарова Т.П. "Применение сорбиновой кислоты в пищевой промышленности" М 1966, с 8.