



УКРАЇНА

(19) UA (11) 28965 (13) U
(51) МПК (2006)
A23D 7/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ БУТЕРБРОДНА

1

2

(21) u200710079

(22) 10.09.2007

(24) 25.12.2007

(72) ШИНКАРЬОВ РОМАН МИКОЛАЙОВИЧ, UA

(73) ШИНКАРЬОВ РОМАН МИКОЛАЙОВИЧ, UA

(56)

(57)

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до галузі, де використовується суміш, до складу якої входять вершкове масло та інші компоненти.

Відоме салатне масло, яке являє собою суміш декількох масел: олія сонячна 68-85% та масло вершкове 15-35% [див. авт.свід. СРСР №936869, кл. A23D5/00, 1982].

Однак, відоме масло має низьку харчову цінність та незбалансований склад жирних кислот.

Відома суміш вершкового масла та твердого сиру в співвідношенні 5:3 [див. книгу Пономарьова Т.М. та інші „Масло, сир і все це з молока“, видавництво „Фенікс“ Ростов-на-Дону, 2000, стор.15].

Однак така суміш має незначну біологічну цінність, а недостача спецій робить суміш пісною та одноякісною.

Відома паста бутербродна, що має 30-31% жиру та вершкове масло 30-40%, а також приправа [див. Справочник технолога молочного производства, т.2, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2003, стор.12, 19, 169-171].

Така паста вживається в натуральному вигляді, смак та запах якої є дуже специфічний.

Недоліком такої паста є те, що пастеризацію не можливо застосувати при вживанні такого продукту, як твердий сир.

Відоме масло бутербродне, що містить твердий сир, вершкове масло, маргарин, порошок морської капусти з йодованою сіллю та приправи „Мівіні“, які механічно змішують при кількісному співвідношенні компонентів, мас %:

масло вершкове	20-25;
сир тертий твердий	15-20;
порошок морської капусти	з
йодованою сіллю	1-2
приправа „Мівіні“	Решта.

[див. деклараційний пакет на винахід UA №49685A, МПК 6 A23D7/00, 2002].

Таке бутербродне масло має незначний термін вживання (до 5 діб).

Доцільно одержати збалансовану гомогенну суміш висококалорійних компонентів, які добре засвоюються організмом людини та запобігають захворюванню шлунка, зі значним терміном зберігання.

Задача, яка вирішується запропонованим складом бутербродної суміші, полягає в підвищенні терміну зберігання та підвищенні біологічної цінності суміші.

Пропонується новий склад суміші, коли додаються спеції, такі як: перець, кмин, горіх, які не скорочують термін вживання бутербродної суміші. Маргарин використовують, як добавку, як гідрогенізований жир, в кількості 40-50% відсотків.

Засвоювання маргарину людиною таке, як і молочного жиру, але енергетична цінність його вище. Так, молочний жир має середньо енергетичну цінність 38,6кДж при засвоюванні 93-98%, а маргарин на жировій основі має енергетичну цінність 40,1кДж при засвоюванні 93-98% [див. Технологія переробки жирів. М. Харчпромиздат, 1999р.].

Для вирішення задачі, яка пропонується згідно з перевіреними випробуваннями утворюють суміш:

масло вершкове	30-35%;
сир тертий твердий	20-25%;
приправа мівіні	0,2-0,5%;
спеції (перець, кмин, горіх)	0,2-0,5
маргарин	Решта.

В якості приправи додають спеції такі, як чорний духмянний перець, кмин, червоний перець, мускатний горіх молотий.

Кількість цих спецій не перевищує 0,5% і не менше 0,1% відсотка. Гострі спеції, такі як перець, зменшують до 0,03 відсотка. Приправа мівіні має дозвіл Мінздраву України і поширені в застосуванні, але у пропонованій суміші вона раніш не вживалась.

Суміш виготовляють таким чином. Вершкове масло, маргарин і твердий сир зважують на вагах, або дозують в залежності від згаданої рецептури. Спеції зважують на лабораторних вагах.

В кутер, фаршмашалку або інший змішувач завантажують сир і роздроблюють на частки не більше 3мм. Потім додають масло та маргарин і змішують їх на протязі 1-2 хвилин. В кінці замісу

(13) U

(11) 28965

(19) UA

рівномірно додають спеції: кмін, чорний та червоний перець та молотий мускатний горіх у кількості 0,1-0,5% та приправувівіні 0,2-0,51. Кількість перцю в таких спеціях не перевищує 0,03%.

Виготовлену бутербродну суміш подають на фасувальний автомат, де фасують суміш у фольгу, пергамент або коробочки. Потім здійснюють маркіровку на етикетках або на упаковці.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, зокрема до галузі, де використовується суміш, до складу якої входять вершкове масло та інші компоненти.

Відоме салатне масло, яке являє собою суміш декількох масел: олія сонячна 68-85% та масло вершкове 15-35% [див. авт.свід. СРСР №936869, кл. A23D5/00, 1982].

Однак, відоме масло має низьку харчову цінність та незбалансований склад жирних кислот.

Відома суміш вершкового масла та твердого сиру в співвідношенні 5:3 [див. книгу Пономарьова Т.М. та інші „Масло, сир і все це з молока“, видавництво „Фенікс“ Ростов-на-Дону, 2000, стор.15].

Однак така суміш має незначну біологічну цінність, а недостача спецій робить суміш пісною та одноякісною.

Відома паста бутербродна, що має 30-31% жиру та вершкове масло 30-40%, а також приправа [див. Справочник технолога молочного производства, т.2, Санкт-Петербург, ГИОРД, 2003, стор.12, 19, 169-171].

Така паста вживається в натуральному вигляді, смак та запах якої є дуже специфічний.

Недоліком такої паста є те, що пастеризацію не можливо застосувати при вживанні такого продукту, як твердий сир.

Відоме масло бутербродне, що містить твердий сир, вершкове масло, маргарин, порошок морської капусти з йодованою сіллю та приправи „Мівіні“, які механічно змішують при кількісному співвідношенні компонентів, мас %:

масло вершкове	20-25;
сир тертий твердий	15-20;
порошок морської капусти з йодованою сіллю	1-2
приправа „Мівіні“	Решта.

[див. деклараційний пакет на винахід UA №49685A, МПК 6A23D7/00, 2002].

Таке бутербродне масло має незначний термін вживання (до 5 діб).

Доцільно одержати збалансовану гомогенну суміш висококалорійних компонентів, які добре засвоюються організмом людини та запобігають захворюванню шлунка, зі значним терміном зберігання.

Задача, яка вирішується запропонованим складом бутербродної суміші, полягає в підвищенні терміну зберігання та підвищенні біологічної цінності суміші.

Суміш, яка утворюється механічним змішуванням згаданих вище компонентів, має нові додаткові смакові властивості з присмаком запаху спеції та смаку не тільки масла вершкового, а і горіха мускатного та інших спецій.

Суміш бутербродна призначена для вживання, як намазана на хліб так і з гарнірами, овочами, першина і другими блюдами. Збалансованість компонентів та незначна кількість спецій не порушує травлення в організмі людини. Термін зберігання такої суміші до 25 діб.

Пропонується новий склад суміші, коли додаються спеції, такі як: перець, кмін, горіх, які не скорочують термін вживання бутербродної суміші. Маргарин використовують, як добавку, як гідрогенізований жир, в кількості 40-50% відсотків.

Засвоювання маргарину людиною таке, як і молочного жиру, але енергетична цінність його вище. Так, молочний жир має середньо енергетичну цінність 38,6кДж при засвоюванні 93-98%, а маргарин на жировій основі має енергетичну цінність 40,1кДж при засвоюванні 93-98% [див. Технологія переробки жирів. М. Харчпромиздат, 1999р.].

Для вирішення задачі, яка пропонується згідно з перевіреними випробуваннями утворюють суміш:

масло вершкове	30-35%;
сир тертий твердий	20-25%;
приправа мівіні	0,2-0,5%;
спеції (перець, кмін, горіх)	0,2-0,5
маргарин	Решта.

В якості приправи додають спеції такі, як чорний духмянний перець, кмін, червоний перець, мускатний горіх молотий.

Кількість цих спецій не перевищує 0,5% і не менше 0,1% відсотка. Гострі спеції, такі як перець, зменшують до 0,03 відсотка. Приправа мівіні має дозвіл Мінздраву України і поширені в застосуванні, але у пропонованій суміші вона раніш не вживалась.

Суміш виготовляють таким чином. Вершкове масло, маргарин і твердий сир зважують на вагах, або дозують в залежності від згаданої рецептури. Спеції зважують на лабораторних вагах.

В кутер, фаршмішалку або інший змішувач завантажують сир і роздроблюють на частки не більше 3мм. Потім додають масло та маргарин і змішують їх на протязі 1-2 хвилин. В кінці замісу рівномірно додають спеції: кмін, чорний та червоний перець та молотий мускатний горіх у кількості 0,1-0,5% та приправувівіні 0,2-0,51. Кількість перцю в таких спеціях не перевищує 0,03%.

Виготовлену бутербродну суміш подають на фасувальний автомат, де фасують суміш у фольгу, пергамент або коробочки. Потім здійснюють маркіровку на етикетках або на упаковці.

Суміш, яка утворюється механічним змішуванням згаданих вище компонентів, має нові додаткові смакові властивості з присмаком запаху

спеції та смаку не тільки масла вершкового, а і горіха мускатного та інших спецій.

Суміш бутербродна призначена для вживання, як намазана на хліб так і з гарнірами, овочами, першина і другими блюдами. Збалансованість компонентів та незначна кількість спецій не порушує травлення в організмі людини. Термін зберігання такої суміші до 25 діб.