



УКРАЇНА

(19) UA (11) 32770 (13) A

(51) 6 A23D7/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА ВИНАХІДвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) МАРГАРИН

(21) 98031626

(22) 31.03.1998

(24) 15.02.2001

(33) UA

(46) 15.02.2001, Бюл. № 1, 2001 р.

(72) Марченко Валерій Іванович, Гуменюк Людмила Олександрівна, Танцюра Людмила Миколаївна, Білоконь Олена Борисівна, Заворина Алла Леонідівна

(73) Відкрите акціонерне товариство "Одеський олійножировий комбінат"

(57) Маргарин, що містить твердий жир, масло рослинне соняшникове, емульгатор, фосфатидний концентрат, фарбник, кухонну сіль, ароматизатор, лимонну кислоту і воду, який **відрізняється** тим, що він додатково містить молоко сухе незбиране, в якості твердого жиру містить замітник молочного

жиру «Бутао-50», а як емульгатор – пальсгаард 0291, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

бутао-50	4,3,30-57,96
масло рослинне соняшникове	12,96-0,01
емульгатор	0,15-0,25
фосфатидний концентрат	0,01-0,25
барвник	0,1-0,3
сіль	0,3-0,7
лимонна кислота	0,02-0,04
ароматизатор	0,03-0,04
молоко сухе незбиране	5,0-6,0
вода	решта.

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме - до виробництва маргарину. З існуючого рівня техніки, стосовного до розглядуваної галузі, найбільш близьким за сукупністю ознак до заявлюваного винаходу є склад маргарину, що містить твердий жир (використовується саломас марки 1) (14-27 мас.%) і саломас марки 2 (5-12 мас.%), рослину олію соняшникову (26,95-33,05 мас.%), емульгатор - моногліцериди (0,6-0,8 мас.%), фосфатидний концентрат (0,2 мас.%), барвник (0,3-0,4 мас.%), кухонна сіль (0,3-0,4 мас.%), лимонна кислота (0,01-0,02 мас.%), ароматизатор (0,03-0,04 мас.%), вода (0,3-0,7 мас.%) (див.: Маргарин "СТОЛИЧНИЙ": ТУУ 18.433-97).

Заявлюваний склад маргарину збігається з відомим за наступною сукупністю істотних ознак, а саме: містить твердий жир, олію рослинну соняшникову, емульгатор, фосфатидний концентрат, барвник, кухонну сіль, лимонну кислоту, ароматизатор і воду.

Проте відомий маргарин не забезпечує технічного результату заявлюваного винаходу, що обумовлено якісним складом його інгредієнтів і їх кількісним змістом, сукупність котрих не забезпечує сполучення органолептичних і механічних властивостей при охолодженні продукту до температури нижче 15°C.

Завдання, на вирішення котрого направлений винахід, полягає в створенні такого складу марга-

рину, котрий, завдяки новому якісному і кількісному змістові інгредієнтів, забезпечив би сполучення органолептичних і механічних властивостей (пластичність) при охолодженні продукту до температури нижче 15°C.

Поставлене завдання вирішується у складі маргарину, що містить твердий жир, олію рослинну соняшникову, емульгатор, фосфатидний концентрат, барвник, кухонну сіль, ароматизатор, лимонну кислоту і воду, тим, що, згідно з предметом винаходу, він додатково містить молоко суцільне сухе, як твердий жир містить замітник молочного жиру "Бутао-50", а як емульгатор - пальсгаард 0291, при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

"Бутао-50"	45,30-57,96
олія рослинна соняшникова	12,96-0,01
емульгатор	0,15-0,25
фосфатидний концентрат	0,01-0,20
барвник	0,1-0,3
сіль	0,3-0,7
лимонна кислота	0,02-0,04
ароматизатор	0,03-0,04
молоко сухе суцільне	5,0-6,0
вода	решта.

Запропонований склад маргарину забезпечує технічний результат, який складається в сполученні органолептичних і механічних властивостей

(19) UA (11) 32770 (13) A

(пластичність продукту) при охолодженні до температури нижче 15°C, і забезпечує хороші пластичні властивості продукту (створення рівномірного шару) у поєднанні з чистим молочним ароматом, і не вимагає попереднього підвищення його температури понад 15°C.

Виготовлення продукту з використанням вказаних вище інгредієнтів, але при їх вмісту меншому, ніж нижні границі заявленого інтервалу, не приводить до одержання маргарину, так як одержаний продукт не відповідає своїм фізико-хімічним і органолептичним властивостям, які пред'являються до маргарину даного типу. При виготовленні продукту з використанням вказаних інгредієнтів, але в кількостях більших, ніж верхні границі заявленого інтервалу їх вмісту, не приводить до одержання маргарину, так як одержаний продукт не відповідає своїм фізико-хімічним і органолептичним показникам, які пред'являються до маргарину даного типу. Запропонований склад маргарину готують наступним чином.

Готують суміш з розплаву замінича молочного жиру "Бутао-50" в кількості 45,3-57,9 мас.%, розплаву емульгатора (пальсгаард 0,291) в кількості 0,15-0,25 мас.%, рослинної олії соняшникової в кількості 0,01-12,96 мас.%, розчину кухонної солі (щільністю 1,13-1,16 г/см) в кількості 0,3-0,7 мас.% солі, барвника в кількості 0,1-0,3 мас.%, фосфатидного концентрату в кількості 0,01-0,2 мас.%, лимонної кислоти в кількості 0,02-0,04, ароматизатора в кількості 0,03-0,04 мас.%, молока сухого суцільного в кількості 5,0-6,0 мас.% у вигляді водного розчину і води в кількості 21,55-49,08 мас.%. Одержану суміш ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії. Одержану емульсію направляють до іншого змішувача, де роблять її перемішування і направляють на пастеризацію (при 85°C). Після пастеризації емульсію охолоджують до 40-45°C і насосом високого тиснення вискодилюють емульсію направляють на охолодження у охолоджувач до +15°C, після чого направляють на фасування.

#### Приклад 1

Для виготовлення 100 кг маргарину в ємкість поміщають 45,3 кг (45,3 мас.%) розплаву "Бутао-50", 0,15 кг (0,15 мас.%) емульгатора (пальсгаард 0291), рослинну олію соняшкову в кількості 12,96 кг (12,96 мас.%), 0,3 кг (0,3 мас.%) кухонної солі у вигляді водного розчину щільністю 1,13-1,16 г/см, 0,01 кг (0,01 мас.%) фосфатидного концентрата, 0,01 кг (0,01 мас.%) барвника, 0,02 кг (0,02 мас.%) лимонної кислоти, 0,03 кг (0,03 мас.%) ароматизатора, 5,0 кг молока сухого суцільного у вигляді водного розчину і 34,93 кг (34,93 мас.%) води.

Суміш перемішують в змішувачі при 35-45°C до одержання однорідної емульсії.

Одержану емульсію спрямовують в інший змішувач, де її перемішують, після чого подають на пастеризацію при 85°C з наступним охолодженням до 45°C. Далі емульсію направляють насосом високого тиску на охолоджувач, де її охолоджують до +15°C, після чого фасують.

Виготовлений таким чином маргарин володіє наступними властивостями: органолептика - смак і аромат чистий молочний; механічні властивості - консистенція пластична, поверхня зрізу блискуча або трохи блискуча, володіє консистенцією намазування при охолодженні нижче 15°C.

#### Приклад 2

Здійснюють виготовлення маргарину аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного вмісту інгредієнтів: "Бутао-50" - 57,96 кг (57,96 мас.%) ; олія рослинна соняшникова - 0,01 кг (0,01 мас.%) ; емульгатор (пальсгаард 0,291) - 0,25 кг (0,25 мас.%) ; фосфатидний концентрат - 0,2 кг (0,2 мас.%) , барвник - 0,3 кг (0,3 мас.%) ; сіль - 0,7 кг (0,7 мас.%) у вигляді водного розчину; лимонна кислота 0,04 кг (0,04 мас.%) ; ароматизатор - 0,04 кг (0,04 мас.%) ; молоко сухе суцільне (водний розчин) - 6,0 кг (6,0 мас.%) вода - 34,51 кг (34,51 мас.%) .

Виготовлений з вказаним вмістом інгредієнтів маргарин відноситься до середньокалорійних і володіє наступними властивостями: органолептика - смак і аромат чистий молочний; механічні властивості - консистенція пластична, поверхня зрізу блискуча або трохи блискуча, володіє консистенцією намазування при охолодженні нижче 15°C.

#### Приклад 3

Здійснюють виготовлення продукту аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного вмісту інгредієнтів. Для виготовлення використовують 42 кг (42 мас.%) "Бутао-50"; 0,005 кг (0,005 мас.%) олії рослинної соняшникової; 0,20 кг (0,2 мас.%) емульгатора (пальсгаард 0291); 0,2 кг (0,2 мас.%) солі у вигляді водного розчину; 0,08 кг (0,08 мас.%) фосфатидного концентрату; 0,09 кг (0,09 мас.%) барвника; 0,008 кг (0,008 мас.%) лимонної кислоти; 0,01кг (0,01 мас.%) ароматизатора; 4,0 кг молока сухого суцільного у вигляді водного розчину і 53,407 кг (53,407 мас.%) води.

Виготовлений з вказаним вмістом інгредієнтів продукт не володіє фізико-хімічними і органолептичними властивостями, котрі властиві маргарину даного найменування, і відноситься до низькокалорійних маргаринів.

#### Приклад 4

Здійснюють виготовлення продукту аналогічно до прикладу 1, за винятком кількісного вмісту компонентів. Для виготовлення 100 кг маргарину використовують: 60 кг (60 мас.%) "Бутао-50"; 14 кг (14 мас.%) олії рослинної соняшникової; 0,3 кг (0,3 мас.%) емульгатора (пальсгаард 0291); 0,3 кг (0,3 мас.%) фосфатидного концентрату; 0,05кг (0,05 мас.%) барвника; 0,5 кг (0,5 мас.%) солі у вигляді розчину; 0,03 кг (0,03 мас.%) лимонної кислоти; 0,05 кг (0,05 мас.%) ароматизатора, 7,0 кг (7,0 мас.%) молока сухого суцільного у вигляді водного розчину і 17,77 кг (17,77 мас.%) води.

Виготовлений з вказаним змістом інгредієнтів продукт володіє фізико-хімічними і органолептичними властивостями, котрі властиві маргарину, який відноситься до висококалорійних.

---

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 60х84 1/8.  
Обсяг \_\_\_\_\_ обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. \_\_\_\_\_

---

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

---