



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110441** (13) **C2**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23G 3/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер  
заявки: **а 2014 11430**

(22) Дата  
подання  
заявки: **20.10.2014**

(24) Дата, з якої є  
чинними  
права на  
винахід: **25.12.2015**

(41) Публікація  
відомостей  
про заявку: **10.04.2015,**  
**Бюл.№ 7**

(46) Публікація  
відомостей  
про видачу  
патенту: **25.12.2015,**  
**Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):  
**Петруша Оксана Олександрівна (UA),**  
**Ганечко Марина Євгенівна (UA)**

(73) Власник(и):  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:  
Козинаки из семечек с лимоном, рецепт від 28.11.2011 [Інтернет-публікація] URL:<http://web.archive.org/web/20111128024520/http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/kozinaky/29249.shtml> (Знайдено 22.10.2015)  
Козинаки с орехами кешью, рецепт від 28.11.2011 [Інтернет-публікація] URL:<http://web.archive.org/web/20111128023951/http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/kozinaky/29238.shtml> (Знайдено 22.10.2015)  
Сладости из орехов, рецепт від 26.08.2007 [Інтернет-публікація] URL:<http://web.archive.org/web/20070826143330/http://supercook.ru/zz290-06.html> (Знайдено 22.10.2015)  
RU 2000703 C1, 15.01.1992

## (54) КОЗИНАК

### (57) Реферат:

Винахід належить до козинаку, що містить цукор білий кристалічний, насіння гарбуза, горіхи ліщини, мед натуральний та лимонний сік.

UA 110441 C2



Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі.

Найбільш близькою є рецептура козинаку, який містить цукор білий кристалічний, патоку, макуху кедрових горіхів, лимонну кислоту, ванілін. [RU 2000703, 15.10.93 Бюл. № 37-38].

Співвідношення компонентів, %:

цукор білий кристалічний	53,16
патока	12,56
макуха кедрового горіха	34,26
ванілін	0,01
лимонна кислота	0,01
разом	100.

- 5 Недоліком заданої рецептури козинаку є те, що у ньому відсутнє оптимальне співвідношення білків і вуглеводів, недостатній вміст незамінних амінокислот, нестача харчових волокон, недостатня збалансованість за поживними речовинами.

В основу винаходу поставлена задача створити козинак "Збагачений" з покращеними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю, збагаченого

- 10 мікроелементами та вітамінами, що дозволить розширити асортимент козинаків.

Поставлена задача вирішується тим, що козинак "Збагачений" містить цукор білий кристалічний, згідно винаходу містить насіння гарбуза, горіхи ліщини, мед натуральний, лимонний сік, у таких співвідношеннях, %:

насіння гарбуза	18,30-18,60
горіхи ліщини	18,40-18,70
мед натуральний	18,30-18,50
цукор білий кристалічний	39,30-39,00
лимонний сік	5,50-5,20.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом

- 15 полягає в наступному.

Козинак "Збагачений" містить горіхи ліщини та насіння гарбуза. Насіння гарбуза та горіхи ліщини є джерелом цінних біологічно активних речовин. В його складі міститься значну кількість білку (40 %), незамінних амінокислот, жиру (60-70 %) - ненасичених, які не містять холестерину, ефірні олії, фітостерин кукурбітол, кукурбітин - 0,5 %, фітин, органічні кислоти - саліцилова, яблучна; вітаміни - каротин, каротиноїди, токоферол, кальциферол, аскорбінову кислоту та вітаміни групи В (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР) - до 0,2 %, мікроелементи - Р, Zn, Ca, Cu, Mg, Mn, K, Fe. До складу меду входить велика кількість мікро- і макроелементів, органічних кислот, вітамінів. Особливо корисні властивості меду проявляються завдяки наявності в його складі практично усіх вітамінів групи В, окрім яких ще є значна кількість магнію, заліза, кальцію, і сірки - елементу, який дуже

- 25 рідко зустрічається в харчових продуктах в засвоєному виді.

Додавання горіхів ліщини у кількості 18,40-18,70 % та насіння гарбуза у кількості 18,3-18,7 % сприятиме підвищенню харчової цінності та поліпшенню органолептичних властивостей за рахунок лимонного соку.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити козинак "Збагачений" особливого складу, виробництво якого розширює асортимент кондитерських виробів, а саме

- 30 східних солодоців - типу карамелі, збалансованих за поживними речовинами.

Характеристика козинаку "Збагачений" з різними співвідношеннями рецептурних інгредієнтів наведено в табл. 1.

Таблиця 1

№	Рецептурні інгредієнти, %					Примітки
	Насіння гарбуза	Горіхи ліщини	Мед натуральний	Цукор білий кристалічний	Лимонний сік	
1	2	3	4	5	6	7
1	16,90	17,10	17,50	42,00	6,50	Має жорстку консистенцію, важко розжовується, занадто виражений смак лимону.
2	18,30	18,40	18,30	39,30	5,50	Виріб має найкращі органолептичні властивості. Має приємний солодкий смак з присмаком лимону, насичений смак насіння та горіхів. Легко розжовується.
3	18,55	18,65	18,45	38,88	5,47	
4	18,60	18,70	18,50	39,00	5,20	
5	19,60	19,50	19,70	37,00	4,20	Консистенція розсипчаста, ледь відчутний присмак лимону.

Отриманий козинак "Збагачений" має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники якості, що наведені в таблицях 2-3.

Таблиця 2

Органолептичні показники козинаку "Збагачений"

Показник	Зразок
Смак	Приємний насичений смак обжареного насіння та горіхів з присмаком лимону, без сторонніх присмаків.
Запах	Чистий, з легким запахом меду без сторонніх запахів іншої сировини.
Колір	Світло-коричневий з блиском.
Консистенція	Тверда з чітко помітними цільними горіхами та насіння.

5

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники козинаку "Збагачений"

Показник	Значення
Титрована кислотності, °	1,2
Активна кислотність	5,4
Вологість, %	2,4

Технічним результатом є розширення асортименту кондитерських виробів, а в тому числі східних солодошів. Підвищення смакової, харчової та біологічної цінності козинаку, збагачення мікро- та макроелементами, вітамінами, мінеральними речовинами та поліпшення його органолептичних властивостей козинаку.

10

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Козинак, що містить цукор білий кристалічний, який **відрізняється** тим, що містить насіння гарбуза, горіхи ліщини, мед натуральний та лимонний сік, у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

15

насіння гарбуза	18,30-18,60
горіхи ліщини	18,40-18,70
мед натуральний	18,30-18,50
цукор білий кристалічний	39,30-39,00
лимонний сік	5,20-5,50.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601