



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **101356**

(13) **U**

(51) МПК

**A23C 15/16** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2015 01916</b>	(72) Винахідник(и): <b>Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Дрозд Наталія Володимирівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>04.03.2015</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.09.2015</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.09.2015, Бюл.№ 17</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>

## (54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

### (57) Реферат:

Склад масляної суміші містить вершкове масло та наповнювач. Як наповнювач використовуються порошки із томатів та моркви, молоко сухе незбиране, сіль, молоко пастеризоване, насіння кунжуту.

**UA 101356 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних сумішей з підвищеною біологічною цінністю та покращеною консистенцією.

Найближчим аналогом є рецептура масляної суміші - масло зелене (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - К.: А.С.К.: - 2008. - С. 354), що містить вершкове масло, петрушку (зелень) та лимон або лимонну кислоту у наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	81,4
петрушка (зелень)	15,3
лимон або	3,3
кислота лимонна	1,9.

Недолік складу в тому, що при виробництві масляної суміші не передбачено використання порошків із томатів та моркви та насіння кунжуту, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та підвищення її біологічної цінності. Недолік складу полягає в тому, що отримане масло має відносно невисоку біологічну цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури масляної суміші із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції, підвищеної пластичності та термостійкості.

Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло та наповнювач, згідно з корисною моделлю, як наповнювач використовуються порошки із томатів та моркви, молоко сухе незбиране, сіль, молоко пастеризоване, насіння кунжуту, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	58,5-58,0
порошок із томатів	7,5-8,0
порошок із моркви	1,5-2,0
молоко сухе незбиране	1,5-2,0
сіль	1,0
насіння кунжуту	4,5-4,0
молоко пастеризоване	25,5-25,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Згідно з корисною моделлю, пропонується додатково вносити порошки із томатів та моркви (отримані способами криогенного, конвективного, вакуумного та холодного розпилювального сушіння) відповідно у кількості 7,5-8,0 % та 1,5-2,0 %, а насіння кунжуту - 4,0-4,5 %.

Порошки із томатів та моркви мають широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді, що забезпечується їх виготовленням сучасними способами сушіння.

Однією із головних переваг використання поліфункціональних порошків із томатів та моркви, виготовлених сучасними способами сушіння, при виробництві масляних сумішей, є комплексне внесення природних вітамінів із антиоксидантними та радіопротекторними властивостями, мікро- та макроелементів, харчових волокон.

Внесення порошку із томатів до складу масляної суміші допомагає збільшити в ній кількість клітковини, пектину, лікопіну, вітамінів А, С, Е, групи В, мікро- і макроелементів (натрію, магнію, заліза, фосфору, сірки). Природні мікронутрієнти, що містяться у томатах регулюють роботу нервової системи, усувають розлади травлення та нормалізують обмін речовин, перешкоджають утворенню шкідливого холестерину, покращують роботу шлунково-кишкової системи, виводять важкі метали з організму, підтримують функції щитовидної залози та стимулюють синтез гормонів.

Порошок із томатів виділяється значною кількістю лікопіну. Нині відомо, що лікопін на 48-50 % знижує ризик виникнення серцево-судинних захворювань, активізує роботу імунної системи та стримує ріст ракових пухлин. Регулярне надходження лікопіну в організм є хорошою профілактикою онкологічних захворювань.

У порошок із моркви міститься бета-каротин, що є попередником цінного вітаміну А, сприятливо діє на функціонування легенів, позитивно позначається на роботі і стані органів зору, зміцнює сітківку очей. Порошок із моркви багатий також і мінеральними речовинами, які є необхідними для організму людини: залізо, калій, фосфор, мідь, кобальт, магній, цинк, йод, хром, фтор, нікель та іншими.

Кунжут містить у своєму складі 60 % олії, у тому числі поліненасичені жирні кислоти, мікроелементи, такі як кальцій, магній, мідь, калій, марганець, фосфор, цинк, залізо, вітаміни В, РР.

Порошки із томатів та моркви вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризоване молоко, яке підігрівають до температури 45-50 °С. Порошки із томатів та моркви, сіль, сухе молоко та насіння кунжуту змішують із молоком при температурі 45-50 °С з наступною витримкою при цій температурі протягом 5-10 хв. Потім готову суспензію охолоджують до температури змішування з масляною сумішшю.

Приклади рецептур масляної суміші з порошками із томатів та моркви та з додаванням насіння кунжуту наведено у табл.

Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками із томатів та моркви у кількості добавки відповідно 7,5-8,0 % та 1,5-2,0 % та кількістю внесеного насіння кунжуту 4,0-4,5 %, має найвищі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у отриманні масляної суміші шляхом внесення до її складу порошку із томатів та моркви, з додаванням насіння кунжуту, що дозволяє отримати продукт із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції, підвищеної пластичності та термостійкості

Таблиця

Приклади рецептур масляної суміші

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Вершкове масло	%	59	58,5	58,25	58	57,5
Порошок томатів	%	7	7,5	7,75	8	8,5
Порошок моркви	%	1	1,5	1,75	2	2,5
Молоко незбиране	%	1	1,5	1,75	2	2,5
Сіль	%	1	1	1	1	1
Насіння кунжуту	%	5	4,5	4,25	4	3,5
Молоко пастеризоване	%	26	25,5	25,25	25	24,5
Всього	%	100	100	100	100	100
Висновки		Масляна суміш однорідної консистенції, світло-оранжевого кольору, що обумовлений внесеною добавкою із приємним солонуватим смаком та злегка відчутним гіркуватим після смаком, зумовленим внесеним насінням кунжуту	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції без видимих частинок порошків та кунжуту, приємного жовто-оранжевого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солонуватим та кунжутним смаком і ароматом внесених порошків, без сторонніх присмаків	Масляна суміш має виражений оранжевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку, спостерігається крихкість. Смак та запах виражений, характерний внесеної добавки		

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, який **відрізняється** тим, що як наповнювач використовуються порошки із томатів та моркви, молоко сухе незбиране, сіль, молоко пастеризоване, насіння кунжуту, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	58,5-58,0
порошок із томатів	7,5-8,0
порошок із моркви	1,5-2,0
молоко сухе незбиране	1,5-2,0
сіль	1,0
насіння кунжуту	4,5-4,0
молоко пастеризоване	25,5-25,0.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябо

---

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