



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **108322**

(13) **C2**

(51) МПК

**A23C 15/16** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>а 2014 01568</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Іванов Сергій Віталійович (UA),</b> <b>Неміріч Олександра Володимирівна</b> <b>(UA),</b> <b>Карпенко Анна Володимирівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>17.02.2014</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>10.04.2015</b>	
<b>(41)</b> Публікація відомостей про заявку: <b>26.05.2014, Бюл.№ 10</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2015, Бюл.№ 7</b>	<b>(56)</b> Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 66093 U, 26.12.2011 UA 98583 C2, 25.02.2012 UA a201304761, 11.11.2013 UA 85510 U, 25.11.2013 UA 84518 U, 25.10.2013 UA 86850 U, 10.01.2014 RU 2242134 C2, 20.12.2004

## (54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ

### (57) Реферат:

Винахід належить складу масляної суміші, що містить вершкове масло, петрушку сушену, причому склад додатково містить порошок із паприки, сухе молоко, сіль, маслянку.

UA 108322 C2



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

- 5 Найближчим аналогом є рецептура масляної суміші - масло зелене (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - Киев: 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.

- 10 Недолік способу в тому, що при виробництві масляної суміші не передбачено використання порошку із паприки, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у масляній суміші та підвищення її біологічної цінності. Недолік способу полягає в тому, що отримане масло має відносно невисоку біологічну цінність.

В основу винаходу поставлена задача розроблення рецептури масляної суміші для профілактики серцево-судинних захворювань та із радіопротекторними властивостями, гарними органолептичними показниками та покращеною консистенцією.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло, петрушку сушену, додатково вноситься порошок із паприки, сухе молоко, сіль, маслянка при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	71,0-71,5
порошок із паприки	4,0-4,5
сухе знежирене молоко	4,0-3,5
сіль	1,0-0,8
петрушка сушена	2,0-2,2
маслянка	18,0-17,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

- 20 Згідно з винаходом пропонується додатково вносити порошок із паприки (отриманий способами криогенного, конвективного, вакуумного та холодного розпилювального сушіння) у кількості 4,0-4,5 %.

Порошок із паприки має широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді, що забезпечується його виготовленням сучасними способами сушіння.

- 25 Однією із головних переваг використання поліфункціонального порошку із паприки, виготовленого сучасними способами сушіння, при виробництві масляних сумішей, є комплексне внесення природних вітамінів із антиоксидантними та радіопротекторними властивостями, фенольних сполук, мікро- та мікроелементів, харчових волокон.

- 30 Внесення порошку із паприки до складу масляної суміші сприяє збільшенню в ній вітамінів, а саме ретинолів. Нині доведено, що вони виконують у організмі людини низку важливих функцій: є джерелом вітаміну А, виступають у ролі онко- та радіопротекторів, позитивно впливають на обмінні процеси в організмі, підвищують клітинний імунітет, зменшують агрегацію тромбоцитів, проявляють виражену антиоксидантну дію на клітини організму, попереджують розвиток атеросклерозу та серцево-судинних захворювань, збільшують активність ферментів антиоксидантної системи організму, підтримують нормальну роботу органів зору. Серед ряду
- 35 іншої каротиновмісної сировини паприка виділяється значною кількістю лікопіну. Нині відомо, що лікопін на 48-50 % знижує ризик виникнення серцево-судинних захворювань, активізує роботу імунної системи та має у два рази вищий антиоксидантний потенціал у порівнянні із бета-каротином. Внесення порошку із паприки сприяє зростанню у масляній суміші природних вуглеводів, пектинових речовин, клітковини, органічних кислот, мікроелементів, поліфенольних
- 40 сполук Р-вітамінної активності тощо. Вони містять компоненти, що зв'язують радіоактивні метали, а тому попереджують їх всмоктування в кишково-шлунковому тракті. Природні мікронутрієнти, що містяться у паприці, сприяють покращенню периферійного кровообігу, укріпленню капілярної системи, наданню стінкам судин

Таблиця 1

## Приклади рецептур масляної суміші з порошком із паприки

Рецептурні компоненти, %							Примітки
Приклад и	Вершко ве масло	Порошок із паприки	Сухе молоко	Сіль	Петрушк а сушена	Маслянк а	
№ 1	70,5	3,5	4,5	0,9	2,1	18,5	Масляна суміш має занадто м'яку, не термостійку консистенцію та структуру
№ 2	71,0	4,0	4,0	1,0	2,0	18,0	Масляна суміш однорідної консистенції з матовою поверхнею на зрізі
№ 3	71,5	4,5	3,5	0,8	2,2	17,5	
№ 4	72,0	5,0	3,0	1,1	1,9	17,0	Масляна суміш має піщану консистенцію із видимими частинками внесеного порошку
№ 5	72,5	5,5	2,5	1,2	1,8	16,5	

Таблиця 2

## Органолептичні показники масляної суміші з порошком із паприки

Приклад и	Органолептична оцінка
№ 1	Масляна суміш однорідної консистенції, світло-оранжевого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солонуватим смаком та злегка відчутним запахом внесеного порошку
№ 2	Масляна суміш високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку, приємного жовто-оранжевого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солонуватим смаком і ароматом паприки, без сторонніх присмаків
№ 3	
№ 4	Масляна суміш гарної якості, однорідної консистенції, жовто-оранжевого кольору, вираженим солонуватим смаком із присмаком та запахом паприки
№ 5	Масляна суміш має виражений оранжевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку. Смак та запах виражений, характерний внесеній добавці

5 еластичності, нормалізації кров'яного тиску, що має загальний позитивний вплив на стан та роботу серцево-судинної системи організму людини.

Порошок із паприки вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризовану маслянку, охолоджену до температури 35-40 °С. Порошок із паприки, сіль, петрушку сушену, сухе молоко змішують із маслянкою при температурі 35-40 °С, з наступною витримкою при цій температурі протягом 5-10 хв. Потім готову суспензію охолоджують до температури змішування з масляною сумішшю.

10 Для виробництва масляної суміші використовують розм'якшене вершкове масло та суспензію порошку із паприки, ретельно перемішують, надають форму брикету та охолоджують.

15 Приготування суспензії порошку із паприки здійснюють шляхом змішування пастеризованої та охолодженої до температури 35-40 °С маслянки з порошком із паприки, сухого молока, солі та петрушки сушеної. Змішування проводять при температурі 35-40 °С з витримкою при цій температурі протягом 5-10 хв. Підготовлену суспензію охолоджують до температури змішування із вершковим маслом. Приклади рецептур та органолептичні показники масляної пасти з порошком із паприки наведено у табл. 1 та табл. 2.

20 Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошком із паприки у кількості добавки 4,0-4,5 %, сухе молоко - 3,5-4,0 %, маслянка - 18,0-17,5 % має найвищі органолептичні показники, ніж інші зразки.

25 Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у створенні технології отримання масляної суміші шляхом внесення до її складу порошку із паприки, що дозволяє отримати продукт для профілактики серцево-судинних захворювань та із радіопротекторними властивостями, із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Склад масляної суміші, що містить вершкове масло, петрушку сушену, який **відрізняється** тим, що додатково містить порошок із паприки, сухе молоко, сіль, маслянку при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	71,0-71,5
порошок із паприки	4,0-4,5
сухе молоко	3,5-4,0
сіль	0,8-1,0
петрушка сушена	2,0-2,2
маслянка	18,0-17,5.

---

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

---

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

---

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