



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111906** (13) **C2**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)
A23L 27/10 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: а 2015 01350	(72) Винахідник(и): Петруша Оксана Олександрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Дрозд Наталія Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 18.02.2015	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 24.06.2016	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Здобонов А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. А. Здобонов, М. И. Цыганенко, М. И. Пересичный. - К.: А.С.К, 1998. - С. 354 RU 2148347 C1, 10.05.2000 RU 2360424 C2, 10.07.2009 UA a201313511, 25.06.2014 UA 14690 A, 20.01.1997 UA 15838 U, 17.07.2006 UA 23410 A, 11.07.1996 DE 10001652 A, 26.07.2001 DE202013003555 U1, 19.06.2013
(41) Публікація відомостей про заявку: 25.09.2015, Бюл.№ 18	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 24.06.2016, Бюл.№ 12	

(54) СКЛАД МАСЛЯНОЇ СУМІШІ**(57) Реферат:**

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

Склад масляної суміші, що містить вершкове масло та наповнювач, згідно з винаходом як наповнювач використовуються порошки із капусти, грибів та імбиру, молоко сухе незбиране, сіль, молоко пастеризоване, насіння кунжуту при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	58,5-58,0
порошок із капусти	2,5-3,0
порошок із грибів	4,5-5,0
порошок з імбиру	2,5-2,0
молоко сухе незбиране	1,5-2,0
сіль	0,5-1,0
насіння кунжуту	4,5-4,0
молоко пастеризоване	25,5-25,0.

Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у отриманні масляної суміші шляхом внесення до її складу порошоків із капусти, грибів та імбиру, а також насіння кунжуту, що дозволяє отримати продукт із гарними органолептичними показниками, покращеної консистенції, підвищеної пластичності та термостійкості, а також розширити асортимент.

UA 111906 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.

Недолік складу полягає в тому, що отримане масло має відносно невисоку біологічну цінність.

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

15 Поставлена задача вирішується тим, що до масляної суміші, яка містить вершкове масло та наповнювач, згідно з винаходом як наповнювач використовуються порошки із капусти, грибів та імбиру, молоко сухе незбиране, сіль, молоко пастеризоване, насіння кунжуту при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	58,5-58,0
порошок із капусти	2,5-3,0
порошок із грибів	4,5-5,0
порошок з імбиру	2,5-2,0
молоко сухе незбиране	1,5-2,0
сіль	0,5-1,0
насіння кунжуту	4,5-4,0
молоко пастеризоване	25,5-25,0.

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

20 Згідно з винаходом пропонується додатково вносити порошки із капусти, грибів та імбиру (отримані способами криогенного, конвективного, вакуумного та холодного розпилювального сушіння) відповідно у кількості 2,5-3,0 %, 4,5-5,0 %, 2,0-2,5 % та насіння кунжуту - 4,0-4,5 %.

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

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

30 Внесення порошку із капусти до складу масляної суміші допомагає збільшити в ній кількість вітаміну С, А, групи вітамінів В, К, Р, РР; фолієвої, пантотенової кислоти; каротину; мінеральних речовини - калію, заліза, фосфору, кальцію, натрію, магнію тощо; клітковина і ще багато корисних речовин. Завдяки великому вмісту кількості вітаміну С, клітковини і флавоноїдів, капуста зміцнює стінки судин, сприяє виведенню холестерину з організму, а також запобігає атеросклерозу.

35 У порошок грибів міститься велика кількість клітковини, амінокислот, вуглеводів і білків (близько 30 %). Крім цього, гриби багаті на лецитин, сірку і полісахариди. Лецитин не дозволяє "шкідливому" холестерину відкладатися в нашому організмі, а сірка і полісахариди перешкоджають утворенню ракових клітин. Гриби виділяються значним вмістом вітамінів, зокрема А, D, РР та групи В.

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 із капусти	%	2	2,5	2,75	3	3,5
Порошок із грибів	%	4	4,5	4,75	5	5,35
Порошок із імбиру	%	1,5	2	2,25	2,5	2,85
Молоко сухе незбиране	%	1	1,5	1,75	2	2,5
Сіль	%	1,5	1	0,75	0,5	0,3
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, бежевого кольору, що обумовлений внесенням добавок 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 порошоків та кунжуту, приємного бежевого кольору з легким коричневим відтінком, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солонуватим та кунжутним смаком і ароматом внесених порошоків, без сторонніх присмаків	Масляна суміш має виражений коричневий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку, спостерігається крихкість. Смак та запах виражений, характерний внесеній добавці		

Порошок імбиру містить вітаміни А, В1, В2 і С, мікро- і макроелементи (цинк, натрій, калій, залізо, солі магнію, фосфору, кальцію), також у складі імбиру знаходяться всі необхідні людському організму амінокислоти (триптофан, треонін, лейцин, метіонін, феніланін, валін). Імбир має сильну антиоксидантну дію, підвищує імунітет, покращує секрецію шлунка та підвищує апетит.

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 капусти, грибів та імбиру вносять у вигляді суспензії. Для її приготування використовують пастеризоване молоко, яке підігрівають до температури 45-50 °С. Порошки із капусти, грибів та імбиру, 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 капусти, грибів та імбиру та з додаванням насіння кунжуту наведено у таблиці.

Із наведених табличних даних видно, що масляна суміш з порошками капусти, грибів та імбиру у кількості добавки відповідно 2,5-3,0 %; 4,5-5,0 %; 2,0-2,5 % 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 порошоків із капусти, грибів та імбиру з додаванням насіння кунжуту, що дозволяє отримати продукт із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції, підвищеної пластичності та термостійкості.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

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

вершкове масло	58,5-58,0
порошок із капусти	2,5-3,0
порошок із грибів	4,5-5,0
порошок з імбиру	2,5-2,0
молоко сухе незбиране	1,5-2,0
сіль	0,5-1,0
насіння кунжуту	4,5-4,0
молоко пастеризоване	25,5-25,0.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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