



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **67747** (13) **U**  
(51) МПК (2012.01)  
**A23G 7/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2011 07269</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кудінова Олеся Володимирівна (UA), Ракова Валентина Петрівна (UA), Якімова Марія Юріївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>08.06.2011</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>12.03.2012</b>	(73) Власник(и): <b>ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН- БАРАНОВСЬКОГО, вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050, Україна (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.03.2012, Бюл.№ 5</b>	

## (54) СПРЕД ВЕРШКОВО-ОЛИВКОВИЙ "БУРЯЧНИЙ"

### (57) Реферат:

Спред вершково-оливковий «Бурячний» містить вершкове масло, оливкову олію та бурячний сік пастеризований.

**UA 67747 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва спредин на основі суміші вершкового масла та оливкової олії з внесенням соку коренеплодів буряку.

Аналогом цього продукту є спред рослинно-жировий з оливковою олією 50 % жирності (ГОСТ Р 52100 - 2003). Склад спреда: рафіновані дезодоровані рослинні олії та жири (в тому числі оливкова олія), вода, сироватка суха, емульгатори: моно- і дигліцериди, сіль, регулятор кислотності: лимона кислота, консервант: сорбат калію, ароматизатори вершкового масла натуральні та ідентичні натуральним, натуральні барвники: аннато і куркумін; вітаміни: А, Е, D<sub>3</sub>.

Недоліком цього продукту є «маргариновий» запах, солоний маргариновий смак, відсутність смаку оливкової олії, використання ароматизаторів вершкового масла, відсутність у маркуванні масової частки оливкової олії, відчуття тугоплавкого жиру.

За прототип беруть спред «Малиновий» з масовою долею жиру 45 % (ГОСТ Р 52179 - 2003). До складу спреда входять: заміник молочного жиру «Еконат 1004 - 32», олія соняшникова рафінована дезодорована, СЗМ (м.д.ж. 1,5 %), цукор, малинове пюре, вода, Dimodan STELVB (емульгатор), Dimodan UJ (стабілізатор), Grindsted PS 101 (ароматизатор), Pectin AMD 780, сорбат, ароматизатор.

Недоліком цього продукту є занадто «малиновий» солодкий смак, відчуття тугоплавкого жиру, відсутність у складі вершкового масла, використання ароматизаторів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення спреда вершково-оливкового, який є дієтичним та зможе використовуватись для зміцнення імунітету, надає продуктові натурального, яскравого кольору без використання штучних барвників, гармонійний смаку та аромату, наситити вітамінами, макро- і мікроелементами, які містяться у легко засвоюваній формі і в оптимальних для організму людини співвідношеннях. При виробництві вершково-оливкового спреда «Бурячний» не використовуються штучні консерванти, стабілізатори, барвники і ароматизатори.

Поставлена задача вирішується тим, що спред вершково-оливковий «Бурячний» містить сировину тваринного походження, рослинну олію і добавку, згідно з корисною моделлю, як сировину тваринного походження використовують вершкове масло, рослинну олію - оливкову олію, а як добавку - бурячний сік пастеризований у такому співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

Вершкове масло	65,4
Оливкова олія	9,8
Бурячний сік	24,8
Вихід	100.

При виробництві вершково-оливкового спреда використовується оливкова олія, яка містить у своєму складі унікальний комплекс вітамінів А, D, Е, ненасичену олеїнову кислоту 84 %, лінолеву кислоту 13 %, ліноленову кислоту 0,55 %. В рослинній олії міститься поліненасичений жир, а оливковій - мононенасичений, який є корисним для серцево-судинної системи, органів травлення та взагалі для нормального функціонування організму.

Кількість оливкової олії обирали орієнтуючись на органолептичний показник - смак продукту та консистенцію (табл. 1).

Таблиця 1

№	Вміст оливкової олії на 100 кг	Характеристика продукту
1.	7,6 кг	Невиражений смак, щільна консистенція
2.	9,8 кг	Гармонійний смак, пастоподібна консистенція
3.	12,1 кг	Сильно виражений «жирний» смак, розріджена консистенція

Оптимальною кількістю оливкової олії було визнано 9,8 кг на 100 кг готового вершково-оливкового спреда. При зниженні її до 7,6 кг на 100 кг продукту готова продукція практично не змінює смак та консистенцію вершкового масла, що дає можливість більше збагатити спред рослинною добавкою. При підвищенні її до 12,1 кг на 100 кг готового продукту спред має рідку консистенцію, не привабливий для споживача зовнішній вигляд.

Також при виробництві вершково-оливкового спреда «Бурячний» використовується бурячний сік. Його лікувальні властивості у значній мірі обумовлені вмістом бетаїна та бетаніна. Бетаїн сприяє регенеративним процесам печінки, покращує ліпідний обмін. Бетанін має загально стимулюючу дію, підвищує опір організму, сприяє укріпленню стінок капілярів, зниженню артеріального тиску, засвоєнню кобаламіна. Вміст вітамінів такий: каротин - 0,01

мг/100 г; аскорбінова кислота - 10,0 мг/100 г; піридоксин - 0,07 мг/100 г; ніацин - 0,42 мг/100 г; рибофлавін - 0,1 мг/100 г; фолацин - 21,0 мкг/100 г; тіамін - 0,02 мг/100 г; токофероли - 0,5 мг/100 г. Вміст біофлавоноїдів - 37-75 мг/100 г.

5 Кількість бурячного соку вибирали, орієнтуючись на зовнішній вигляд, смак та консистенцію готового вершково-оливкового спреду (табл. 2).

Оптимальним вмістом бурячного соку є 24,8 кг на 100 кг готового продукту, тому що саме це співвідношення є оптимальним за органолептичними показниками: гармонійний смак, привабливий колір, помірної щільності консистенція.

Таблиця 2

№	Вміст бурячного соку на 100 кг	Характеристика продукту
1.	19,6 кг	Блідий рожевий колір продукту, недостатньо виражений смак
2.	24,8 кг	Гармонійний смак, насичений привабливий рожевий колір, консистенція достатньої щільності
3.	32,6 кг	Сильно виражений бурячний смак, дуже насичений рожевий колір, розріджена консистенція

10

Основою спреду є вершкове масло з відсотком жиру 72,5 %. Жирність масла вибирали, орієнтуючись на органолептичні показники готового продукту (табл. 3).

Таблиця 3

№	Вміст жиру в маслі	Характеристика готового продукту
1.	60 %	Недостатньо виражений вершковий смак
2.	72,5 %	Гармонійний вершковий смак
3.	82,5 %	Сильно виражений смак молочного жиру

15 Оптимальною була визнана жирність вершкового масла 72,5 %, тому що саме ця жирність є найбільш гармонійною за органолептичними показниками.

Поеднання запропонованих співвідношень всіх компонентів забезпечує технічний результат: створення вершково-оливкового спреду, як дієтичного продукту для підвищення імунітету, профілактики серцево-судинних захворювань з відмінними органолептичними властивостями, без використання ароматизаторів та фарбників.

20

Спред вершково-оливковий «Бурячний» - високоякісний продукт. Органолептичні показники наведені в таблиці 4.

Таблиця 4

Показник	Спред «Малиновий»	Спред вершково-оливковий «Бурячний»
Консистенція	Дуже щільна	Помірно щільна, однорідна
Колір	Насичений рожевий, трохи неоднорідний	Насичений рожевий, однорідний по всій масі
Смак	Дуже солодкий, з вираженим смаком малини	Трохи солодкуватий, помірний, без насиченого смаку бурячного соку
Запах	Насичений солодкий аромат малини	Гармонійний вершковий з легким солодкуватим ароматом

25 Фізико-хімічні показники наведені в таблиці 5.

Таблиця 5

Показник	Спред «Малиновий»	Спред вершково-оливковий «Бурячний»	Вимоги ДСТУ 4445:2005
Кислотність, °Т	19,2	15,9	Не більше ніж 23,0
Перекисне число, ммоль активного кисню/кг	4,1	3,2	Не більше ніж 5,0
Масова частка вологи, %	40	42	Не більше ніж 50,0

За фізико-хімічними показниками спред вершково-оливковий відповідає вимогам ДСТУ 4445:2005.

5 Спред вершково-оливковий готують наступним чином.

Дозування компонентів здійснюється ваговим методом. Вершкове масло, кімнатної температури, змішується з оливковою олією та пастеризованим бурячним соком. Протягом декількох хвилин суміш доводять до однорідної консистенції.

Зразки конкретного виконання.

10 1. Зважується 72,8 кг вершкового масла, 19,6 кг пастеризованого бурячного соку та 7,6 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред охолоджується.

Результат: спред вершково-оливковий не має вираженого смаку бурячного соку та оливкової олії, має блідий рожевий колір.

15 2. Зважується 65,4 кг вершкового масла, 24,8 кг пастеризованого бурячного соку та 9,8 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред охолоджується.

Результат: однорідна помірно щільна консистенція, гармонійний виражений солодкуватий смак, без яскраво виражених смаків бурячного соку та оливкової олії, насичений рожевий колір.

3. Зважується 55,3 кг вершкового, 32,6 кг пастеризованого бурячного соку та 12,1 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред охолоджується.

20 Результат: розріджена консистенція, перенасичений смак та аромат бурячного соку, однорідний яскравий рожевий колір.

Таким чином, саме у другому зразку підібрано оптимальний склад спреду вершково-оливкового, що забезпечує високі органолептичні властивості та харчову цінність продукту. З усього вищенаведеного можна зробити висновок, що такий продукт як спред вершково-оливковий «Бурячний» є конкурентоспроможним продуктом за рахунок використання натуральної рослинної сировини, без додавання консервантів.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Спред вершково-оливковий «Бурячний», який містить сировину тваринного походження, рослинну олію, а також добавку, який **відрізняється** тим, що як сировину тваринного походження використовують вершкове масло, як рослинну олію використовують оливкову олію, а як добавку - бурячний сік пастеризований при наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

35 вершкове масло 65,4  
оливкова олія 9,8  
бурячний сік 24,8.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

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