



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **77566** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23D 7/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 07188	(72) Винахідник(и): Кійко Вікторія Вікторівна (UA), Кудінова Олеся Володимирівна (UA), Ракова Валентина Петрівна (UA), Кононенко Ангеліна Олексіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.06.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2013, Бюл.№ 4	(73) Власник(и): ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН- БАРАНОВСЬКОГО, вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050 (UA)

(54) СПРЕД СОЛОДКОВЕРШКОВИЙ "ПІКАНТНИЙ З СІЛЛЮ"

(57) Реферат:

Солодковершковий спред містить рослинну сировину та молочний жир. Як рослинну сировину містить сік з стебел селери і соняшникову олію, а як молочний жир містить солоне вершкове масло.

UA 77566 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва спредин на основі суміші солоного вершкового масла та соняшникової олії з внесенням соку стебел селери.

Аналогом цього продукту є спред рослинно-жировий з соняшниковою олією 50 % жирності (ГОСТ Р 52100-2003). Склад спреда: рафіновані дезодоровані рослинні олії та жири (в тому числі соняшникова 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, D₃.

Недоліком цього продукту є низькі споживчі властивості, а саме "маргариновий" смак та запах, відчуття тугоплавкого жиру, використання ароматизаторів вершкового масла, ідентичних натуральним барвників та консервантів, відсутність у маркуванні масової частки соняшникової олії.

Як найближчий аналог беруть спред з додаванням порошку петрушки (ТУ 9184-035-02068315-05). До складу спреда входять: порошок петрушки, молочний жир, переетерифікований жир, рижкове масло, композиції емульгаторів МГД - 0,6 % і фосфатидного концентрату - 0,4 %, ароматизатор.

Недоліком цього продукту є не чітке сприйняття смаку зелені, яка додається, відчуття тугоплавкого жиру, використання ароматизаторів та емульгаторів.

В основу корисної моделі поставлена задача - створення солодковершкового спреда із соком стебел селери, який є дієтичним та може використовуватись у харчуванні для зміцнення імунітету, надає продукту натурального, властивого кольору без використання штучних барвників, гармонійних смаку та аромату, наситити вітамінами, макро- і мікроелементами, які містяться у легко засвоюваній формі та в оптимальних для організму людини співвідношеннях. При виробництві солодковершкового спреда "Пікантний з сіллю" не використовують штучні консерванти, стабілізатори, барвники і ароматизатори.

Поставлена задача вирішується тим, що солодковершковий спред "Пікантний з сіллю", містить рослинну сировину та молочний жир, згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину використовують сік селери пастеризований і соняшкову олію, а як молочний жир використовують солоне вершкове масло, у наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

вершкове масло солоне	66,6
соняшникова олія	9,7
сік селери	23,7
вихід	100.

Як рослинна сировина, з урахуванням органолептичних властивостей жиру, структурно-механічних показників, харчової та біологічної цінності, була вибрана соняшникова олія.

Соняшникова олія містить вітаміни груп А, D і Е, есенціальні поліненасичені жирні кислоти ряду лінолевої та ліноленової, які беруть участь в утворенні клітинних мембран і оболонки нервових волокон, володіють властивістю виводити холестерин та сприяють нормалізації роботи серцево-судинної системи (табл. 1).

Таблиця 1

№	Вміст соняшникової олії на 100 кг	Характеристика продукту
1.	5,8 кг	Невиражений смак, щільна консистенція
2.	9,7 кг	Гармонійний смак, пастоподібна консистенція
3.	14,5 кг	Сильно виражений жирний смак, розріджена консистенція

Оптимальною кількістю соняшникової олії було визнано 9,7 кг на 100 кг готового солодковершкового спреда. При зниженні олії до 5,8 кг на 100 кг продукту готовий спред має невиражений смак та щільну консистенцію, що в цілому знижує його споживчі властивості. При підвищенні олії до 14,5 кг на 100 кг готового продукту спред має розріджену консистенцію, дуже виражений смак рослинної олії та не привабливий для споживача зовнішній вигляд.

Також при виробництві солодковершкового спреда "Пікантний з сіллю" використовують сік стебел селери.

Селера - найцінніший продукт харчування і лікувальний засіб. У її листках містяться найцінніші амінокислоти: аспарагін, тирозин, каротин, нікотинова кислота, мікроелементи, ефірні масла (до 30 мг /%). Селера багата на вітаміни групи В (тіамін, рибофлавін), К, Е,

- провітамін А і аскорбінову кислоту. Крім мінеральних речовин, селера містить холін, протеїн та ін. Специфічний смак селері надає апіол. Селера здатна сповільнювати процеси старіння, так як містить унікальний набір білків, вітамінів, кислот і мінералів, забезпечує стабільність клітин організму. Також селера володіє заспокійливими властивостями, а зелень селери використовують для лікування нервових розладів. Ефірна олія, яка міститься в стеблах селери, стимулює секрецію шлункового соку та активує обмінні процеси в організмі. Для покращення водно-сольового обміну селеру включають в меню хворих на цукровий діабет (табл. 2).

Таблиця 2

№	Вміст соку селери на 100 кг	Характеристика продукту
1.	19,6 кг	Блідий жовтувато-зелений колір продукту, недостатньо виражений смак
2.	23,7 кг	Гармонійний смак, привабливий насичений фісташковий колір, консистенція достатньої щільності
3.	32,6 кг	Занадто виражений смак селери, насичений зелений колір, розріджена консистенція

- Оптимальний вміст соку селери визначено 23,7 кг на 100 кг готового продукту, тому що саме це співвідношення надає продуктові високих органолептичних властивостей: гармонійний смак, привабливий колір, помірної щільності консистенція.
- Основою спреду є вершкове масло з сіллю з вмістом жиру 72,5 %. Жирність масла обирали орієнтуючись на органолептичні показники готового продукту, які представлені в наступній таблиці (табл. 3).

Таблиця 3

№	Вміст жиру в маслі	Характеристика готового продукту
1.	60 %	Жовтий колір, розріджена консистенція
2.	72,5 %	Жовтий колір, гармонійний солонуватий смак, пастоподібна і консистенція
3.	82,5 %	Насичений жовтий колір, щільна консистенція, присутній смак молочного жиру

- Оптимальною була визнана жирність вершкового масла 72,5 %, тому що саме ця жирність є найбільш гармонійною за органолептичними показниками: смак, запах, консистенція.
- Поєднання запропонованих співвідношень всіх компонентів забезпечує технічний результат: створення солодковершкового спреду, 100 % натурального продукту без використання барвників, ароматизаторів і ГМО, як дієтичного продукту для підвищення імунітету з відмінними органолептичними властивостями.
- Спред солодковершковий "Пікантний з сіллю" - високоякісний продукт. Органолептичні показники наведені в таблиці 4.

Таблиця 4

Показник	Спред з додаванням порошку петрушки	Спред солодковершковий "Пікантний з сіллю"
Консистенція	Дуже щільна	Помірно щільна, однорідна
Колір	Зелений колір, трохи неоднорідний	Приємний фісташковий колір, рівномірний по всій масі
Смак	З вираженим смаком петрушки	Приємний, гармонійний, солонуватий, присутня післясмакова пряність та гострота, характерна селері
Запах	Насичений аромат петрушки	Гармонійний вершковий з легким пряним ароматом селери

Фізико-хімічні показники наведені в таблиці 5.

Таблиця 5

Показник	Спред з додаванням порошку петрушки	Спред солодковершковий "Пікантний з сіллю"
Кислотність, Т	19,2	16,7
Перекисне число, ммоль активного кисню/кг	4,1	3,7
Масова частка води, %	40	43

Спред солодковершковий "Пікантний з сіллю" готують наступним чином.

Дозування компонентів здійснюється ваговим методом. Вершкове масло, кімнатної температури, змішують з соняшниковою олією та соком селери. Протягом декількох хвилин суміш доводять до однорідної консистенції.

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1. Зважують 84,5 кг вершкового масла, 5,8 кг кокосового молока та 9,7 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішують. Отриманий спред розфасовують і охолоджують.

Результат: солодковершковий спред не має вираженого смаку соку селери та соняшникової олії, має блідий жовтувато-зелений колір.

1. Зважують 66,6 кг вершкового масла, 23,7 кг пастеризованого соку селери та 9,7 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішують. Отриманий спред охолоджують.

Результат: однорідна помірно щільна консистенція, приємний, гармонійний смак, солонуватий, присутня післясмакова пряність та гострота, характерна селері, приємний фісташковий колір.

2. Зважують 55,3 кг вершкового, 32,6 кг пастеризованого соку селери та 12,1 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішують. Отриманий спред охолоджують.

Результат: розріджена консистенція, занадто виражений смак селери, насичений зелений колір.

Таким чином, саме у другому зразку підібрано оптимальний склад солодковершкового спреда, що забезпечує високі органолептичні властивості та харчову цінність продукту. З усього вищенаведеного можна зробити висновок, що такий продукт як солодковершковий спред "Пікантний з сіллю" є конкурентоспроможним продуктом за рахунок використання натуральної рослинної сировини, без додавання консервантів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Солодковершковий спред, що містить рослинну сировину та молочний жир, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину містить сік з стебел селери і соняшкову олію, а як молочний жир містить солоне вершкове масло, при наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

вершкове масло солоне	66,6
соняшникова олія	9,7
сік селери	23,7.

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

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