



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **77567** (13) **U**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23D 9/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2012 07207</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кійко Вікторія Вікторівна (UA), Кудінова Олеся Володимирівна (UA), Ракова Валентина Петрівна (UA), Кононенко Ангеліна Олексіївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>13.06.2012</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.02.2013</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.02.2013, Бюл.№ 4</b>	(73) Власник(и): <b>ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН- БАРАНОВСЬКОГО, вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050 (UA)</b>

## (54) СПРЕД СОЛОДКОВЕРШКОВИЙ "ПІКАНТНИЙ"

### (57) Реферат:

Солодковершковий спред "Пікантний", що містить молочний жир та рослинну сировину, причому як молочний жир використовують вершкове масло, а як рослинну сировину - сік селери пастеризований і соняшникову олію.

**UA 77567 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва спредин на основі суміші 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, D<sub>3</sub>.

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 прототип взято спред з додаванням порошку петрушки (ТУ 9184-035-02068315-05). До складу спреда входять: порошок петрушки молочний жир переетерифікований жир, рижикове масло, композиції емульгаторів МГД - 0,6 % і фосфатидного концентрата - 0,4 %. ароматизатор.

Недоліком цього продукту є нечітке 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" не використовуються штучні консерванти, стабілізатори, барвники і ароматизатори.

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

вершкове масло	66,4
соняшникова олія	9,8
сік селери	23,8.

При виробництві солодковершкового спреда використовується соняшникова олія, яка містить у своєму складі унікальний комплекс вітамінів А, D, Е, есенціальні поліненасичені жирні кислоти ряду лінолевої та ліноленової, які беруть участь в утворенні клітинних мембран і оболонок нервових волокон, мають властивість виводити холестерин та сприяють нормалізації роботи серцево-судинної системи (табл. 1).

Таблиця 1

№	Вміст соняшникової 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 соняшникової олії було визнано 9,8 кг на 100 кг готового солодковершкового спреда. При зменшенні кількості олії до 7,6 кг на 100 кг продукту готовий спред має невиражений смак та щільну консистенцію, що в цілому знижує його споживчі властивості. При підвищенні кількості олії до 12,1 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" використовується сік селери. Селера - найцінніший продукт харчування і лікувальний засіб. У її листках містяться найцінніші амінокислоти: аспарагін, тирозин, каротин, ніотинова 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 селери надає апіол. Селера здатна сповільнювати процеси старіння, так як містить унікальний набір білків, вітамінів, кислот і мінералів, забезпечує стабільність клітин організму. Також селера має заспокійливі властивості, а зелень селери використовується 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.

Таблиця 2

№	Вміст соку селери на 100 кг	Характеристика продукту
1.	19,6 кг	Блідий жовтувато-зелений колір продукту, недостатньо виражений смак
2.	23,8 кг	Гармонійний смак, привабливий насичений фісташковий колір, консистенція достатньої щільності
3.	32,6 кг	Занадто виражений смак селери, насичений зелений колір, розріджена консистенції

5

Оптимальний вміст соку селери визначено 23,8 кг на 100 кг готового продукту, тому що саме це співвідношення надає продуктові високих органолептичних властивостей: гармонійний смак, привабливий колір, помірної щільності консистенція.

10 Основою спреду є вершкове масло з вмістом 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

Оптимальна жирність вершкового масла була визнана 72,5 %, тому що саме ця жирність сприяє отриманню продукту з високими органолептичними показниками.

15 Поєднання запропонованих співвідношень всіх компонентів забезпечує технічний результат: створення солодковершкового спреду, як дієтичного продукту для підвищення імунітету, профілактики серцево-судинних захворювань з відмінними органолептичними властивостями, без використання ароматизаторів та штучних барвників.

20 Спред солодковершковий "Пікантний" - високоякісний продукт. Органолептичні показники наведені в таблиці 4.

Таблиця 4

Показник	Спред з додаванням порошку петрушки	Спред солодковершковий "Пікантний"
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, 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.

25

Таблиця 5

Показник	Спред з додаванням порошку петрушки	Спред солодковершковий "Пікантний"	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 води, %	40	42	не більша ніж 50,0

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

5 Спред солодковершковий готують за маслоробною схемою наступним чином.

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

Зразки конкретного виконання.

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

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

15 2. Зважується 66,4 кг вершкового масла, 23,8 кг пастеризованого соку селери та 9,8 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред охолоджується.

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

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

20 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" є конкурентоспроможним продуктом за рахунок використання натуральної рослинної сировини, без додавання консервантів.

25

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

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

вершкове масло	66,4
соняшnikова олія	9,8
сік селери пастеризований	23,8.

Комп'ютерна верстка Д. Шеврун

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