



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **77615**

(13) **U**

(51) МПК

A23D 7/01 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 08221**

(22) Дата подання заявки: **05.07.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.02.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.02.2013, Бюл.№ 4**

(72) Винахідник(и):

**Кійко Вікторія Вікторівна (UA),
Кудінова Олеся Володимирівна (UA),
Ракова Валентина Петрівна (UA),
Кононенко Ангеліна Олексіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-
БАРАНОВСЬКОГО,
вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050 (UA)**

(54) СПРЕД СОЛОДКОВЕРШКОВИЙ "КОКОСОВА НАСОЛОДА"

(57) Реферат:

Солодковершковий спред "Кокосова насолода" містить вершкове масло, соняшникову олію, емульгатор. Як емульгатор використовується кокосове молоко.

UA 77615 U

UA 77615 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва спрейдів на основі суміші вершкового масла та соняшникової олії, з внесенням кокосового молока.

Аналогом цього продукту є спред рослинно-жировий з соняшниковою олією 50 % жирності (ГОСТ Р 52100-2003). Склад спреду: 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.

Недоліком цього продукту 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 є спред "Кокосовий" з масовою часткою жиру 72,5 % (ТУ 9148-142-02068315-2011). До складу спреду входять: вершкове масло, соняшникова, пальмова, льняна олія, кокосова паста, емульгатор Е471 та Е322, консервант (еконат натрію) вода.

Недоліком цього продукту є використання кокосової стружки, біднішої на вітаміни і мінерали, ніж свіжа кокосова м'якоть, використання емульгаторів (Е471 та Е322), які мають негативний вплив на організм людини та можуть викликати алергічні реакції.

В основу корисної моделі поставлена задача створення солодковершкового спреду - натурального продукту, з високими споживчими властивостями для оздоровчого харчування сучасної людини, збагаченого макро- і мікроелементами, вітамінами та мінералами без додавання штучних барвників.

Поставлена задача вирішується тим, що солодковершковий спред "Кокосова насолода" містить вершкове масло, соняшкову олію, емульгатор, згідно з корисною моделлю, як емульгатор використовують кокосове молоко у наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

вершкове масло	70,7
соняшникова олія	9,4
кокосове молоко	19,9
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, мають властивість 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.	9,4 кг	Гармонійний смак, пастоподібна консистенція
3.	14,5 кг	Сильно виражений жирний смак, розріджена консистенція

Оптимальною кількістю соняшникової олії було визнано 9,4 кг на 100 кг готового солодковершкового спреду. 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 спреду "Кокосова насолода" використовується кокосове молоко як емульгатор.

Кокос має корисні лікувальні властивості: містить багато рослинних жирів, білків вітаміни С і групи В, мінеральні солі, натрій, кальцій, залізо, калій, фруктозу, глюкозу і сахарозу. Слід відзначити, що це відносно низькокалорійний продукт, який сприяє зміцненню імунітету, відновлює сили і енергію, має протимікробні та противірусні властивості. Завдяки високому вмісту вітамінів групи В, корисні властивості кокоса добре впливають на зір та дію серцево-судинної системи. Також, його вживання сприяє зниженню холестерину в крові й нормалізує роботу щитовидної залози.

Кількість кокосового молока визначали, орієнтуючись на зовнішній вигляд, смак та консистенцію готового солодковершкового спреду (табл. 2)

Таблиця 2

№	Вміст кокосового молока на 100 кг	Характеристика продукту
1.	8,7 кг	Невиражений кремовий колір із слабким жовтуватим відтінком, консистенція щільна, невиражений смак
2.	15,4 кг	Кремовий колір продукту, недостатньо виражений смак, консистенція помірно щільна
3.	19,9 кг	Гармонійний добре виражений смак, властивий кокосу, білий колір, з перламутровим відтінком, консистенція ніжна, нібито повітряна, достатньої щільності
4.	24,8 кг	Дуже виражений смак, білий колір продукту, розріджена консистенція

5 Оптимальним вмістом кокосового молока є 19,9 кг на 100 кг готового продукту, тому що саме це співвідношення є оптимальним за органолептичними показниками: гармонійний смак, привабливий колір, помірної щільності консистенція.

Жирність масла вибирали орієнтуючись на органолептичні показники готового продукту, які представлені в наступній таблиці (табл. 3).

10

Таблиця 3

№	Вміст жиру в маслі	Характеристика готового продукту
1.	50,0 %	Жовтий колір, розріджена консистенція
2.	60,0 %	Жовтий колір, гармонійний смак, пастоподібна консистенція
3.	72,5 %	Насичений жовтий колір, щільна консистенція, присутній смак молочного жиру

Оптимальною була визнана жирність вершкового масла 60,0 %, тому що саме ця жирність є найбільш гармонійною за органолептичними показниками: смак, запах, консистенція.

15 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 "Кокосова насолода" - високоякісний продукт. Органолептичні показники наведені в таблиці 4.

20

Таблиця 4

Показник	Спред "Кокосовий»	Спред солодковершковий "Кокосова насолода»
Консистенція	Дуже щільна, кокосова стружка майже не відчувається	Консистенція ніжна, нібито повітряна, достатньої щільності
Колір	Білий, однорідний по всій масі	Колір білий, з перламутровим відтінком
Смак	Солодкуватий, без насиченого кокосового смаку	Гармонійний добре виражений смак, властивий кокосу
Запах	Насичений, з легким ароматом кокоса	Гармонійний вершковий з легким кокосовим ароматом

Фізико-хімічні показники наведені в таблиці 5.

Таблиця 5

Показник	Спред "Кокосовий"	Спред солодковершковий "Кокосова насолода"
Кислотність, Т	19,2	16,2
Перекисне число, ммоль активного кисню/кг	4,1	3,1
Масова частка води, %	40	40,8

Спред солодковершковий "Кокосова насолода" готують наступним чином.

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

Приклади конкретного виконання.

10 Приклад 1. Зважується 81,9 кг вершкового масла, 8,7 кг кокосового молока та 9,4 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

Результат: солодковершковий спред не має вираженого кокосового смаку та соняшникової олії, має білий колір.

15 Приклад 2. Зважується 70,7 кг вершкового масла, 19,9 кг кокосового молока та 9,4 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

Результат: Гармонійний добре виражений смак, властивий кокосу. Колір білий, з перламутровим відтінком, консистенція ніжна, нібито повітряна, достатньої щільності.

20 Приклад 3. Зважується 65,8 кг вершкового, 24,8 кг кокосового молока та 9,4 кг соняшникової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

Результат: рідка консистенція, перенасичений смак та аромат кокоса, однорідний білий колір.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Солодковершковий спред, який містить вершкове масло, соняшкову олію, емульгатор, який **відрізняється** тим, що як емульгатор використовується кокосове молоко у наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

вершкове масло	70,7
соняшнікова олія	9,4
кокосове молоко	19,9.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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