



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **67746** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23D 7/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2011 07268	(72) Винахідник(и): Кудінова Олеся Володимирівна (UA), Ракова Валентина Петрівна (UA), Кононенко Ангеліна Олексіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 08.06.2011	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.03.2012	(73) Власник(и): ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН- БАРАНОВСЬКОГО, вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050, Україна (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.03.2012, Бюл.№ 5	

(54) ВЕРШКОВО-ОЛИВКОВИЙ СПРЕД "ГАРБУЗОВА ФАНТАЗІЯ"

(57) Реферат:

Вершково-оливковий серед містить гарбузовий сік пастеризований, вершкове масло та оливкову олію.

UA 67746 U

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

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.

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

Як прототип є спред «Полуниця з вершками» з масовою долею жиру 60 % (ГОСТ Р 52179 - 2003). До складу спреда входять: заміник молочного жиру «Еконат 1004 - 32», СОМ (м.д.ж. 1,5 %), цукор, фруктоза, полунична паста, вода, Dimodan STPEL\B (емульгатор), Dimodan U\J (стабілізатор), Grindsted PS 101 (ароматизатор), Pectin AMD 780, сорбат, ароматизатор.

Недоліком цього продукту є відчуття тугоплавкого жиру, відсутність у складі вершкового масла, використання ароматизаторів, стабілізаторів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення вершково-оливкового спреда - здорового продукту, для оздоровчого харчування сучасної людини, натурального продукту без консервантів, барвників і ГМО, який зможе бути джерелом макро- і мікроелементів, вітамінів і мінералів.

Поставлена задача вирішується тим, що вершково-оливковий спред «Гарбузова фантазія» містить рослинну сировину, згідно з корисною моделлю, як рослинну сировину використовують гарбузовий сік пастеризований і додатково містить вершкове масло, оливкову олію у наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

Вершкове масло	68,3
Оливкова олія	9,3
Гарбузовий сік	22,4
Вихід	100.

При виробництві вершково-оливкового спреда використовується оливкова олія. Оливкова олія дуже багата моно-ненасиченими жирними кислотами: вона містить велику кількість олеїнової кислоти, що становить більше 70 % від всіх жирних кислот. Оливкові олії містять, як правило, близько 10 % лінолевої кислоти і близько 15 % насичених жирних кислот. Завдяки цим властивостям оливкової олії споживання такого спреда може сприяти зниженню рівня холестерину в крові. Оливкова олія містить ряд сполук, в основному сквален, стерол, терпенові спирти, токоферолі і поліфеноли, які в оливковій олії становлять близько 1 %, а також вітамін Е і поліфеноли, які є антиоксидантами з високою антиоксидантною активністю. Оливкова олія містить унікальний вітамінний комплекс, що включає вітаміни А, D, Е. Кислоти, що містяться в оливковій олії, служать основою для будівельного матеріалу клітинних оболонок. Оливкова олія сприяє поліпшенню травної системи, поліпшуючи роботу шлунка, кишечника і печінки. Сприяє нормалізації артеріального тиску. Оливкова олія - відмінний засіб для профілактики серцево-судинних захворювань, діабету і ожиріння.

Кількість оливкової олії вибирали, орієнтуючись на органолептичні показники - смак продукту та консистенцію (табл. 1).

Таблиця 1

№	Вміст оливкової олії на 100 кг	Характеристика продукту
1.	6,2 кг	Невиражений смак, щільна консистенція
2.	9,3 кг	Гармонійний смак, пастоподібна консистенція
3.	14,5 кг	Сильно виражений жирний смак, розріджена консистенція

Оптимальною кількістю оливкової олії було визнано 9,3 кг на 100 кг готового вершково-оливкового спреда. При зниженні її до 6,2 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 14,5 кг на 100 кг готового продукту готовий спред має рідку консистенцію, не привабливий для споживача зовнішній вигляд.

Також при виробництві вершково-оливкового спреду «Гарбузова фантазія» використовується гарбузовий сік. У ньому містяться солі калію, кальцію, фосфору, залізу, міді, цинку та інші елементи, а також містяться вітаміни С, В₁, В₂, В₆, Е, каротин. Гарбуз багатий фолієвою кислотою (вітамін В₉), що відіграє важливу роль у кровотворенні, пантотеновою кислотою (вітамін В₃), недостатня кількість якої призводить до порушення обміну речовин. Важливу роль відіграють токоферони, каротиноїди, комплекс жирних полінасичених кислот (вітамін F). Вітамін F пов'язує холестерин в форму, що легко виводиться з організму, не даючи йому осідати на стінках судин, і стимулює обмін жирів. Особливе значення мають пектини, вони зв'язують і видаляють з організму солі важких металів, свинцю, ртуті, і, що особливо важливо в сучасних екологічно не сприятливих умовах, радіоактивні елементи. Цінність плодів гарбуза полягає в тому, що вони містять пептонізуючі ферменти, що перетворюють білок в розчинну форму. Це має велике значення в дієтичному харчуванні.

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

Таблиця 2

№	Вміст гарбузового соку на 100 кг	Характеристика продукту
1.	5,4 кг	Дуже блідий колір спреду, консистенція практично незмінна, невиражений смак
2.	10,3 кг	Блідий жовтуватий колір продукту, недостатньо виражений смак
3.	22,4 кг	Гармонійний смак, насичений привабливий жовтий колір, консистенція достатньої щільності
4.	30,8 кг	Сильно виражений гарбузовий смак, дуже насичений жовтий колір, розріджена консистенція

Оптимальним вмістом гарбузового соку є 22,4 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).

Таблиця 3

№	Вміст жиру в маслі	Характеристика готового продукту
1.	60 %	Жовтий колір, розріджена консистенція
2.	72,5 %	Жовтий колір, гармонійний смак, пастоподібна 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 вершково-оливкового спреду, 100 % натурального продукту без використання барвників, ароматизаторів і ГМО, як дієтичного продукту для підвищення імунітету з відмінними органолептичними властивостями.

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

Таблиця 4

Показник	Спред «Полуниця з вершками»	Спред вершково-олівковий «Гарбузова фантазія»
Консистенція	Дуже щільна	Помірно щільно, однорідна
Колір	рожевий, трохи неоднорідний	Насичений жовтий, однорідний по всій масі
Смак	Солодкуватий, без насиченого полуничного смаку	Трохи солодкуватий, помірний, без насиченого гарбузового смаку соку
Запах	Насичений солодкий аромат полуниці	Гармонійний вершковий з легким гарбузовим ароматом

Фізико-хімічні показники наведені в таблиці 5.

Таблиця 5

Показник	Спред «Полуниця з вершками»	Спред вершково-олівковий «Гарбузова фантазія»
Кислотність, Т	19,2	16,0
Перекисне число, ммоль активного кисню/кг	4,1	3,3
Масова частка вологи, %	40	41

5

Спред вершково-олівковий «Гарбузова фантазія» готують наступним чином.

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

10

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1. Зважується 80,4 кг вершкового масла, 10,3 кг пастеризованого гарбузового соку та 9,3 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

15

Результат: вершково-олівковий спред не має вираженого смаку гарбузового соку та оливкової олії, має блідий колір.

Приклад 2. Зважується 68,3 кг вершкового масла, 22,4 кг пастеризованого гарбузового соку та 9,3 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

20

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

Приклад 3. Зважується 59,9, кг вершкового, 30,8 кг пастеризованого гарбузового соку та 9,3 кг оливкової олії. Компоненти ретельно перемішуються. Отриманий спред розфасовується і охолоджується.

25

Результат: рідка консистенція, перенасичений смак та аромат гарбузового соку, однорідний яскравий жовтий колір.

30

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35

Вершково-олівковий спред «Гарбузова фантазія», який містить рослинну сировину, який **відрізняється** тим, що як рослинну сировину містить гарбузовий сік пастеризований і додатково містить вершкове масло, оливкову олію при наступному співвідношенні сировинних компонентів (на 100 кг готового продукту):

вершки нормалізовані	68,3
оливкова олія	9,3
гарбузовий сік	22,4.

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