



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 103374

(13) U

(51) МПК

A23C 9/13 (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 06576**

(22) Дата подання заявки: **03.07.2015**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **10.12.2015**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **10.12.2015, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Ющенко Наталія Михайлівна (UA),  
Кузьмик Ульяна Геннадіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601  
(UA)**

## (54) ЗАКУСОЧНІ КИСЛОМОЛОЧНІ ПАСТИ З КОМПОЗИЦІЯМИ ПРЯНОЩІВ

(57) Реферат:

Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів містять кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач та прянощі. Як смаковий наповнювач використовують сухий корінь селери, а як прянощі - екстракти базиліку, майорану та духмяний перець, часник.

UA 103374 U



Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана при виробництві на молочних підприємствах.

Найбільш близьким до корисної моделі є патент 56245 Україна A23C 9/13, Ющенко Н.М., Настретдінова К.Х., опубл. 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р., що містить кисломолочну основу, структуроутворювач та смакові наповнювачі.

Для виробництва запропонованого продукту як кисломолочна основа використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний (отриманий методом сепарування) або сметана масової частки жиру (15-40) %. Як структуроутворювач використовується модифікований крохмаль, як смакові наповнювачі - екстракти прянощів, додатково містить сіль та молочну сироватку у такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	86,22-94,94
молочна сироватка	4,0-12,0
модифікований крохмаль	0,06-0,18
прянощі	0,2-0,6
сіль	0,8-1,0.

Додатково пастоподібний кисломолочний продукт з прянощами може містити горіхи у кількості 3,0-5,0 %.

Недоліком складу цієї пасти є використання обмеженого асортименту смакових наповнювачів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нових кисломолочних паст з оригінальними органолептичними показниками та розширення асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Поставлена задача вирішується тим, що закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів містять кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач та прянощі, згідно з корисною моделлю, як смаковий наповнювач використовують сухий корінь селери, а як прянощі - екстракти базиліку, майорану та духмянний перець, часник в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	83,4-86,35
молочна сироватка	10,0-12,0
модифікований крохмаль	0,2-0,25
сухий корінь селери	1,8-2,0
прянощі	1,25-1,75
сіль	0,4-0,6.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним результатом полягає в наступному.

Для виробництва запропонованого продукту, як кисломолочна основа, використовується сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) % (отриманий методом сепарування). Для створення кисломолочного продукту, на основі сиру кисломолочного м'якого дієтичного, різної жирності, 4,0-12,0 %, додатково вносять вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %.

Для розширення асортименту продуктів харчування та збагачення харчової цінності продукту використовували прянощі та сухий корінь селери. Натуральні прянощі відрізняються високим вмістом ароматичних речовин, які представлені в основному ефірними оліями. До числа найбільш сталих і доведених видів активності рослин, пов'язаних з присутністю в них ефірних олій, можна віднести: протимікробну, фунгіцидну, фунгістатичну, протизапальну. Залежно від хімічної природи і концентрації складових, тривалості контакту з мікробною клітиною вони проявляють бактеріостатичну або бактерицидну дію. Крім того, прянощі є джерелом ряду біологічно активних сполук - ефірних олій, терпеноїдів, фенольних та поліфенольних речовин, вітамінів, мікроелементів тощо. Одні класи БАР (вітаміни, мінеральні речовини, амінокислоти, білки, вуглеводи, жири тощо) беруть участь в обміні речовин, що сприяє виділенню травних соків і, як наслідок, кращому засвоюванню їжі, інші (фенольні сполуки, терпеноїди, смоли, фітонциди, гормони тощо) - надають фармакологічної дії.

Доза внесення прянощів (базилік, майоран, духмянний перець, часник) складала (1,25-1,75) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті. Продукти мають виражені смакові відтінки відповідних прянощів.

Оскільки базилік та майоран вносили у вигляді екстракту, то для забезпечення однорідної структури, збереження фізико-хімічних властивостей протягом всього терміну зберігання кисломолочних паст вносять стабілізатор структури. Як стабілізатор використовували модифікований крохмаль, доза його введення (0,2-0,25) %. Встановлено, що додавання

модифікованого крохмалю менше ніж 0,2 % не забезпечує задовільний показник вологоутримуючої здатності, а доза введення більше ніж 0,25 % погіршує органолептичні властивості. Модифікований крохмаль пропонується додавати під час приготування екстракту.

Дозу внесення селери визначали за органолептичними показниками, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники закусочних кисломолочних паст

№ п/п	Масова частка прянощів, %	Смак, запах	Колір та консистенція
1	1,0	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
2	1,2	Чистий, кисломолочний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
3	1,5	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
4	1,8	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
5	2,0	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
6	2,2	Кисломолочний з кислуватим пряним ароматом, в міру солоний	Однорідна маса білого кольору з наявними часточками введеного наповнювача
7	2,5	Занадто виражений пряний присмак	Однорідна маса білого кольору з занадто наявними часточками введених наповнювачів

Корінь вносили у сухому подрібненому вигляді. Доза внесення склала (1,8-2,0) %, яка є достатньою для забезпечення пікантного смаку в готовому продукті.

Селера - пряна рослина із яскраво вираженим ароматом, яка відома людям з давніх часів як смачний овоч і прекрасний лікарський засіб від багатьох захворювань. Зокрема, коріння селери містить у своєму складі багато вітамінів групи В, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, вітаміни Е, К, С, провітамін А. Селера багата фолієвою кислотою, органічними кислотами, цінними амінокислотами, мікроелементами. Коріння селери містять ефірну олію - седанолід, якої немає у інших овочевих рослинах, аспарагін, маніт, цитрин, солі калію, кальцію, фосфору, натрію, аскорбінову кислоту, вітаміни, холін, фурукумарини, щавлеву кислоту, флавонові речовини, глікозиди.

Селера багата клітковиною, яка допомагає травленню, очищує кишечник від шлаків і токсинів, посилює секрецію шлунка. Ефірні олії, що містяться в селері, мають заспокійливу дію на нервову систему, знімають головний біль і стимулюють вироблення гормону "радості" - серотоніну.

Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний або масової частки жиру (4,0-12,0) % є основним рецептурним компонентом, доза внесення складає 83,4-86,35 %.

Для забезпечення у готовому продукті вираженого солоного смаку, рекомендована доза внесення солі - 0,4-0,6 %. Внесення солі менше ніж 0,4 % не забезпечує готовий продукт солоним смаком, а при внесенні більше ніж 0,6 % занадто виражений солоний смак продукту.

Отриманий продукт має підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту білкових азотистих сполук, вуглеводів, мінеральних сполук та вітамінів.

Одержані закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів мають пастоподібну консистенцію, оригінальний смак та сприяють розширенню асортименту пастоподібних кисломолочних продуктів.

Готовий продукт не змінює свої органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники в процесі зберігання протягом гарантійного терміну.

Приклади рецептур наведено в таблицях 2-5.

Таблиця 2

Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	1	2	3
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	85,65	85,9	86,15
Сироватка молочна	10,0	10,0	10,0
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,2	0,2	0,2
Базилік	1,0	1,0	1,0
Майоран	0,5		
Духмяний перець		0,25	
Часник	0,25	0,25	0,25
Сухий корінь селери	2,0	2,0	2,0
Всього	100	100	100

Таблиця 3

Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	масовою часткою жиру, 4,0 %		
	1	2	3
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	77,81	78,06	78,31
Вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %	7,84	7,84	7,84
Сироватка молочна	10,0	10,0	10,0
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,2	0,2	0,2
Базилік	1,0	1,0	1,0
Майоран	0,5		
Духмяний перець		0,25	
Часник	0,25	0,25	0,25
Сухий корінь селери	2,0	2,0	2,0
Всього	100	100	100

Таблиця 4

Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	масовою часткою жиру, 8,0 %		
	1	2	3
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	69,76	70,01	70,26
Вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %	15,89	15,89	15,89
Сироватка молочна	10,0	10,0	10,0
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,2	0,2	0,2
Базилік	1,0	1,0	1,0
Майоран	0,5		
Духмянний перець		0,25	
Часник	0,25	0,25	0,25
Сухий корінь селери	2,0	2,0	2,0
Всього	100	100	100

Таблиця 5

Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів

Найменування компонентів	Маса компонентів, %		
	Рецептура, №		
	масовою часткою жиру, 12,0 %		
	1	2	3
Сир кисломолочний м'який дієтичний нежирний	61,73	61,98	62,23
Вершки з коров'ячого молока масовою часткою жиру 50,0 %	23,92	23,92	23,92
Сироватка молочна	10,0	10,0	10,0
Сіль кухонна	0,4	0,4	0,4
Модифікований крохмаль	0,2	0,2	0,2
Базилік	1,0	1,0	1,0
Майоран	0,5		
Духмянний перець		0,25	
Часник	0,25	0,25	0,25
Сухий корінь селери	2,0	2,0	2,0
Всього	100	100	100

5 Технічний результат полягає в наступному: одержані закуочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів мають оригінальний смак та збагачені поживними речовинами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів, що містять кисломолочну основу, молочну сироватку, модифікований крохмаль, сіль, смаковий наповнювач та прянощі, які **відрізняються** тим, що як смаковий наповнювач використовують сухий корінь селери, а як прянощі - екстракти базиліку, майорану та духмянний перець, часник в такому співвідношенні, мас. %:

кисломолочна основа	83,4-86,35
молочна сироватка	10,0-12,0
модифікований крохмаль	0,2-0,25
сухий корінь селери	1,8-2,0

прянощі	1,25-1,75
сіль	0,4-0,6.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601