



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 68270

(13) U

(51) МПК

A23C 9/13 (2006.01)

A23C 9/127 (2006.01)

A61K 35/66 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2011 08888	(72) Винахідник(и): Гачак Юрій Романович (UA), Семочко Мар'яна Степанівна (UA), Ваврисевич Ярослава Степанівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.07.2011	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2012	(73) Власник(и): ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО, вул. Пекарська, 50, м. Львів, 79010, Україна (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.03.2012, Бюл.№ 6	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ "НАРІНЕ "ШИПШИНОВИЙ"**(57) Реферат:**

Спосіб виготовлення кисломолочного напою включає: одержання нормалізованої молочної суміші, її сквашування закваскою на основі культури *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402, перемішування згустку, внесення у сквашений та перемішаний згусток при постійному перемішуванні біологічно-активної добавки рослинного походження у кількості, згідно з рецептурою, охолодження, перемішування, фасування готової продукції та зберігання при температурі 4-6 °С. Як біологічно-активну добавку рослинного походження використовують сиропи "Шипшина з суданською трояндою" та "Шипшина з плодами ялівцю", як молочну основу використовують сквашену кисломолочну суміш молока незбираного (мчж 3,2 %) та молока знежиреного (мчж 0,05 %) у формі нормалізованого кисломолочного напою "Наріне" (з мчж 2,5 %) при співвідношенні компонентів згідно з рецептурою.

UA 68270 U

Корисна модель належить до молочної промисловості, зокрема до способів виробництва кисломолочних напоїв, а саме кисломолочних напоїв "Наріне" із використанням нового покоління наповнювачів - сиропів лікувально-профілактичного призначення (ЛПП). Корисна модель може бути використана на молокопереробних підприємствах різних форм власності, де виробляють кисломолочні напої резервуарним способом. Спосіб дозволяє не лише розширити асортимент кисломолочних напоїв, але й запропонувати їх для використання в регіонах із техногенно забрудненим ландшафтом, складною екологічною ситуацією, як високоякісний лікувально-профілактичний засіб.

Кризові умови функціонування харчових підприємств, складна екологічна ситуація в регіоні ставить перед працівниками молочної галузі ряд технічних та екологічних проблем:

- створення нових видів молочної продукції з метою розширення асортименту вітчизняних підприємств;

- розширення переліку молочних продуктів лікувально-профілактичного призначення.

Для вирішення цих проблем запропоновано ряд способів виробництва молочних продуктів.

Так, відомий "Спосіб отримання лікувально-профілактичного кисломолочного напою Наріне" [ПУ на корисну модель №39717], що включає змішування цільного молока із сухим знежиреним молоком, гомогенізацію суміші, пастеризацію, внесення добавки, що містить гідроколоїд, охолодження, внесення закваски, сквашування, фасування та до охолодження, при цьому в суміш цільного і знежиреного молока вносять біологічно активну добавку, що містить агар як гідроколоїд і інгібітор панкреатичної амілази, виділений з борошенець вівса. Певним недоліком даного способу є потреба у попередній підготовці гідроколоїдів та їх висока вартість.

Відомий також "Спосіб отримання лікувально-профілактичного продукту Наріне-форте", [патент Російської федерації 2180790-С1], що передбачає стерилізацію молока, охолодження до температури заквашування, внесення закваски із флавіновмісними штамами *Lactobacillus acidophilus* групи Ер, сквашування молока до кислотності не більше 280°Т і охолодження готового продукту після сквашування до температури не менше +10 °С. Закваску в молоко вносять в кількості 1,0-1,5 %, сквашування молока здійснюють при температурі (40-42)°С протягом не менше 10 год., після чого продукт охолоджують до температури (12-15)°С і витримують до 60 хв, після чого вносять концентрат біфідобактерій в кількості 0,05-1,0 % і сквашують при температурі (36-38)°С. Це дозволяє скоротити терміни отримання продукту, збільшити терміни його зберігання та покращити його лікувально-профілактичні і органолептичні властивості.

Відомий "Спосіб виготовлення сухого лактобактерину ацидофільного Наріне" [ПУ на корисну модель №37714], який включає приготування живильного середовища, засівання і вирощування біомаси лактобакетрій, змішування цієї біомаси з компонентами захисного середовища, розлив, заморожування, загартування і сублімаційне сушіння, при цьому біомасу заморожують при температурі (35-38)°С протягом 10-14 годин, загартовують при цій же температурі протягом 5-7 год., а сублімаційне сушіння проводять поступово, нагріваючи до 0 °С протягом 35-40 год., після чого підвищують температуру до 30-35 °С протягом 5-6 годин і витримують при цій температурі 10-14 год.

Перераховані вище відомі способи виготовлення кисломолочних напоїв "Наріне" стосуються удосконалення складу та співвідношень заквашувальних засобів, технологічних режимів, застосування гідроколоїдів. Отже, відомі способи не передбачають застосування натуральних біодобавок чи наповнювачів.

Найбільш близьким за суттю до способу, що заявляється, є "Лікувально-профілактичний кисломолочний продукт" [ПУ на корисну модель №41491].

Даний спосіб передбачає: виготовлення лікувально-профілактичного продукту, що містить молочну основу, бакконцентрат або кисломолочну закваску на основі культури *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402 з титром 10^8 - 10^{10} Куо/мл у складі її з симбіотичними культурами та біологічно-активну добавку, при цьому, як симбіотичні культури у способі використовують біфідобактерії *Bifidobacterium longum* штам 1253 і молочнокислі бактерії *Streptococcus thermophilus* штами 2096 та(або) 3166, а як біологічно-активну добавку використовують екстракт стевії при наступному співвідношенні компонентів, мас %:

бакконцентрат або кисломолочна закваска на основі культури *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402 у складі з симбіотичними культурами *Bifidobacterium longum* штам 1253 та *Streptococcus thermophilus* штами 2096 та(або) 3166 у співвідношенні 1: (1,5-10): (1-7)-0,1-30;

екстракт стевії 0,03-0,3

молочна основа решта.

Заявлений спосіб і прототип мають спільні суттєві ознаки: спосіб включає: одержання нормалізованої молочної суміші, її сквашування закваскою на основі культури *Lactobacillus*

acidophilus штам 317/402, перемішування згустку, внесення у сквашений та перемішаний згусток при постійному перемішуванні біологічно-активної добавки рослинного походження у кількості, згідно з рецептурою, охолодження, перемішування, фасування готової продукції та зберігання при температурі 4-6 °С.

5 Недоліком відомого способу є порівняно обмежена сфера та висока вартість використання біодобавки рослинного походження - екстракт стевії.

Запропонований нами спосіб усуває недоліки прототипу, вигідно доповнює перелік кисломолочних напоїв "Наріне" з наповнювачами. Спосіб забезпечує одержання нового економічного кисломолочного напою, збагаченого шипшиновими сиропами, що містять 10 біологічно-активні речовини і мають лікувально-профілактичний ефект. Одержаний за заявленим способом кисломолочний напій "Наріне" "Шипшиновий" є особливо цінним молочним продуктом для регіонів із складною екологічною обстановкою, що обумовлена техногенним забрудненням, території із дефіцитом вітамінів та макро- і мікроелементів.

15 Заявлений кисломолочний напій, крім поживних властивостей "Наріне", забезпечуватиме організм споживача біологічно-активними речовинами пропонованих сиропів, які виконуватимуть функцію збагачення традиційного напою додатковими дефіцитними вітамінами та іншими біологічно-активними речовинами.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити новий ефективний спосіб виробництва молочнокислого напою "Наріне" із використанням шипшинових сиропів лікувально-профілактичного призначення, економічно вигідний, зручний для застосування на 20 молокопереробних підприємствах з різними формами власності.

Технічний результат досягають тим, що як біологічно-активну добавку рослинного походження використовують фітосиропами нового покоління "Шипшина з суданською трояндою" та "Шипшина з плодами ялівцю", а як молочну основу використовують сквашену кисломолочну суміш молока незбираного (мчж 3,2 %) та молока знежиреного (мчж 0,05 %) у формі 25 нормалізованого кисломолочного напою "Наріне" (з мчж 2,5 %) при співвідношенні компонентів згідно з рецептурою. При цьому рецептура заявленого напою змінюється від виду використання сиропу. Так кисломолочний напій, що містить сироп "Шипшина з суданською трояндою", включає компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %)	779,43
молоко знежирене (мчж 0,05 %)	150,57
сироп "Шипшина з суданською трояндою"	50,0
закваска на знежиреному молоці	20,0,

30 а заявлений кисломолочний напій з використанням сиропу "Шипшина з плодами ялівцю"

містить такі компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %)	779,81
молоко знежирене (мчж 0,05 %)	140,19
сироп "Шипшина з плодами ялівцю"	60,0
закваска на знежиреному молоці	20,0.

Технічний ефект заявленого способу обумовлений тим, що як солодкі наповнювачі в процесі виготовлення кисломолочного напою в сквашену нормалізовану молочну основу, якою є "Наріне" вносять фітосиропа ЛПП, тобто біологічно активні властивості наріне та сиропів 35 забезпечують якість напою.

Сироп "Шипшина з плодами ялівцю" (ТУУ 15.8-32557099-001-2006) - сироп лікувально-профілактичного напрямку вітчизняного виробництва (Україна, ДПІМС, 04070, м. Київ, а/я 11).

40 Склад: цукровий сироп, екстракт з плодів шипшини, горобини звичайної та чорноплідної, плодів ялівцю, вітамін С. Складові сиропу містять вітаміни А, В, С, Е, РР, К, макро- та мікроелементи (залізо, мідь, цинк, каротин).

Шипшина - природний полівітамінний концентрат, здавна застосовується при авітамінозах для підвищення імунітету, як жовчогінний, сечогінний засіб. Препарати з шипшини мають жовчогінні, протизапальні, протисклеротичні, крововідновні ефекти, вони покращують окисно-відновлювальні процеси в організмі, посилюють стійкість до несприятливих факторів 45 зовнішнього середовища. Знайдений в шипшині магній знижує напруженість судин і покращує функцію нирок. Горобина, що входить до складу сиропу "Шипшина з плодами ялівцю" є джерело вітамінів А, С, органічні кислоти, мінеральні речовини. Фітонциди горобини згубно впливають на плісняві гриби, сальмонели та золотистий стрептокок. Горобининовий сік має протимікробну, кровотворну, жовчогінну, протиракову, ранозаживляючу функції; знижує вміст

жиру в печінці, підвищує стійкість судин до несприятливих факторів, нормалізує обмін речовин. В народній медицині застосовують при дизентерії та цинзі.

Ялівець в народній медицині відомий як сечогінний засіб у хворих з набряками серцевого походження і при порушенні сольового обміну. У випадках хронічних полінефритів, циститів, сечокам'яної хвороби, без ознак ниркової недостатності препарати ялівцю призначають як дезінфікуючий та діуретичний засіб. Застосовують їх і при захворюваннях легень, хронічній бронхопневмонії, а також для хворих з недостатньою секреторною, моторною діяльністю шлунка і кишечника. Слід відзначити, що ефірна олія ялівцю має антисептичні та консервуючі властивості.

Сироп "Шипшина з суданською трояндою" (ТУ 15.8-32557099-001-2006) також належить до сирів лікувально-профілактичного призначення, в якому поряд з природними корисними властивостями шипшини використано суданську троянду. Суданська троянда містить багато вітамінів, особливо С, органічні кислоти, зокрема лимонну, яблучну, винну і так звану гібіскусну кислоту, яка надає відвару приємний кислуватий присмак. Окрім цього, суданська троянда містить антоціани, флавоноїди, фітостери, пектини. Полісахариди, які входять до складу гібіскусу, є природними імуномодуляторами. Вони активують захисні реакції організму і запобігають інфекційним захворюванням. Гібікус виявляє протизапальну, спазмолітичну і гіпотензивну дію. Китайська медицина використовує каркаде як засіб, що запобігає утворенню тромбів, для нормалізації циркуляції крові в організмі, зниження артеріального тиску. А ще в суданській троянді є антиоксиданти, які перешкоджають старінню клітин.

Заявлений спосіб передбачає використання як молочної основи сквашених напоїв "Наріне" для виготовлення кисломолочних напоїв із сиропами ЛПН.

Ці продукти мають комплексну протизапальну дію, активізують процеси очищення організму, нейтралізують токсини і побічні дії харчових і лікарських речовин, антибіотиків, мають високу вітамінну здатність, сприяють виробленню власного інтерферону організму. Концентрат "Наріне" є ефективним лікувальним і профілактичним засобом широкого спектра дії.

Напої "Наріне" показані в будь-якому вигляді вагітним і годуючим грудьми жінкам. Використовується для масового годування дітей, а також для профілактики і лікування шлунково-кишкових захворювань.

"Наріне" нормалізує мікрофлору кишечника, відновлює біфідо- і лактобактерії, пригнічує ріст умовно-патогенної флори, підвищує активність нормальної кишкової палички.

При зовнішньому застосуванні "Наріне" впливає як природний антибіотик. Застосовується в хірургічній практиці для лікування післяопераційних нагноєнь, будь-яких ран, опіків, фурункулів, пупкових заражень у новонароджених.

"Наріне" використовується як чудовий косметичний засіб. Протипоказань і побічних ефектів не виявлено.

Таким чином, одержаний за заявленим способом кисломолочний напій "Наріне" "Шипшиновий" поєднує в собі біологічно-активні речовини, що містяться у молоці та шипшинових сиропах, що обумовлює високу якість готового продукту і його лікувально-профілактичне призначення.

3.2. Відомості, що розкривають суть корисної моделі

При проведенні патентно-інформаційного пошуку авторами і заявником виявлено технічне рішення (ПУ на корисну модель № 41491), що містить найбільшу кількість ознак, спільних із заявленим способом: включає одержання нормалізованої молочної суміші, її сквашування закваскою на основі культури *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402, перемішування згустку, внесення у сквашений та перемішаний згусток при постійному перемішуванні біологічно-активної добавки рослинного походження у кількості згідно з рецептурою, охолодження, перемішування, фасування готової продукції та зберігання при температурі 4-6 °С

Однак, наявність зазначених, спільних з прототипом ознак недостатня для отримання технічного результату, який забезпечує заявлений спосіб. Технічних рішень, які за сукупністю ознак повністю співпадають із заявленим способом заявником не виявлено.

Це дозволяє зробити висновок про відповідність заявленого технічного рішення критерію "новизна".

У патентній і науково-технічній інформації не знайдено технічних рішень, в яких були б описані відомості про ознаки, що відрізняють заявлений спосіб від прототипу і забезпечують досягнення технічного результату тим, що як біологічно-активну добавку рослинного походження використовують шипшинові сиропи лікувально-профілактичного призначення, а як молочну основу використовують сквашену кисломолочну суміш молока незбираного (мчж 3,2 %) та молока знежиреного (мчж 0,05 %) у формі нормалізованого кисломолочного напою "Наріне" (з мчж 2,5 %) при співвідношенні компонентів згідно з рецептурою. При цьому для виготовлення

кисломолочного напою "Наріне "Шипшиновий" з сиропом "Шипшина із суданською трояндою" використовують такі компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %) 779,43

молоко знежирене (мчж 0,05 %) 150,57

сироп "Шипшина із суданською трояндою" 50,0

закваска на знежиреному молоці 20,0,

а для виготовлення кисломолочного напою "Наріне "Шипшиновий" з сиропом "Шипшина із плодами ялівцю" використовують наступні компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %) 779,81

молоко знежирене (мчж 0,05 %) 140,19

сироп "Шипшина з плодами ялівцю" 60,0

закваска на знежиреному молоці 20,0.

5 Заявлена корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до молокопереробної її галузі, а саме до способів виробництва кисломолочних напоїв з використанням шипшинових сиропів, як наповнювача лікувально-профілактичного напрямку. Корисна модель може бути використана на молококомбінатах, молокозаводах та інших молокопереробних підприємствах різних форм власності, які виготовляють чи виготовляють

10 молочну продукцію у регіонах із складною, погіршеною екологією, на забруднених територіях, а тому відповідає критерію "промислова придатність".

Таким чином, заявлене технічне рішення є новим, промислово придатним, тобто відповідає всім умовам патентоспроможності (корисної моделі) відповідно до статті 7 розділу 2 Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі № 1771-111, 2000 р.

15 4. Відомості, що підтверджують можливість здійснення корисної моделі.

4.1. Порядок здійснення способу.

Реалізацію заявленої корисної моделі здійснюють наступним чином:

Проводять органолептичну оцінку молока, досліджують всі технологічні показники.

Підігрівають до 43 ± 2 °C та очищають.

20 Нормалізують молоко за масовою часткою жиру молочними вершками.

Очищають молочну суміш на сепараторах-молокоочишувачах.

Гомогенізують при температурі 45 °C під тиском $15 \pm 2,5$ МПа.

Гомогенізовану суміш пастеризують при температурі 90-95 °C з витримкою 3-5 хвилин.

25 Пастеризовану та гомогенізовану суміш направляють в резервуар для кисломолочних продуктів і заквашують закваскою на чистих культурах молочнокислих *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402 в кількості 1,5-2,5 % при 30-37 °C.

- У сквашений та перемішаний згусток вносять при постійному перемішуванні різні види сиропів ЛПН в кількостях згідно з рецептурою (табл. 1).

Таблиця 1

Рецептури кисломолочного напою "Наріне" із використанням різних видів сиропів ЛПН (в г/кг)

Складники рецептури	Види нежирного йогурту	
	«Наріне" з сиропом "Шипшина з суданською трояндою»	«Наріне" з сиропом "Шипшина з плодами ялівцю»
Молоко незбиране (мчж 3,2 %)	779,43	779,81
Молоко знежирене (0,05 %)	150,57	140,19
Сироп ЛПН	50	60
Закваска на знежиреному молоці	20	20
Всього	1000	1000

30

При цьому різні види сиропів вносять, відповідно, в таких кількостях (мл/л готової продукції): 50 та 60 мл на 1 літр.

Готові напої охолоджують, ретельно перемішують, фасують і зберігають при температурі 4-6 °C.

35

Ефективність заявленого способу підтверджена прикладом конкретного його виконання.

4.2. Приклад конкретного виконання корисної моделі:

Для виготовлення кисломолочного напою "Наріне "Шипшиновий" використовували стандартизовані сиропи. Для цього в умовах Львівського молококомбінату у ємність вносили

відповідно 7,79 кг; 7,79 кг молока незбираного (мчж 3,2 %) та відповідно 1,51; 140 кг молока знежиреного для нормалізації і ретельно перемішували. Новоутворену суміш підігрівали до температури 40-45 °С, очищали, підігрівали та піддавали гомогенізації під тиском 15±2,5 мПа і пастеризували при температурі 90-95 °С з витримкою 3-5 хв.

Після пастеризації суміш охолоджували до температури сквашування 30-37 °С і вносили закваску на чистих культурах *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402 при постійному перемішуванні в кількості 0,2 %. Суміш сквашують. Утворений згусток перемішують. Після цього до суміші додавали при постійному перемішуванні стандартизовані сиропи ЛПП в кількості 0,5 чи 0,6 кг, суміш ретельно перемішували 15-20 хв., охолоджували до 6-8 °С і зберігали.

Одержані кисломолочні напої "Наріне" "Шипшиновий" з різними видами сиропів ЛПП мають наступні органолептичні показники, представлені в таблиці 2.

Фізико-хімічні характеристики готових кисломолочних напоїв "Наріне" "Шипшиновий" з різними видами сиропів ЛПП наведені у таблиці 3.

Таблиця 2

Органолептичні показники "Наріне" з додаванням фіто сиропів ЛПП "Шипшина з суданською трояндою" та "Шипшина з плодами ялівцю»

Назва показника	Нормативні вимоги	Дослідні зразки "Наріне" з	
		сиропом "Шипшина з суданською трояндою»	сиропом "Шипшина з плодами ялівцю»
Зовнішній вигляд і консистенція	Однорідна, сметаноподібна рідина, із в'язкістю і тягучістю, що відповідає даному продукту	однорідна, сметаноподібна рідина без грудочок	однорідна, сметаноподібна рідина
Смак і запах	Кисломолочний, специфічний для ацидофільної палички без сторонніх присмаків і запахів	Солодкий, злегка кислий, ледь відчутний присмак шипшини	Солодкий, із легкою кислотою, запах чистий, свіжий, злегка відчутний присмак напоїв
Колір	Молочно-білий, злегка кремовий, рівномірний по всій масі	Світло-коричневий, рівномірний по всій масі	Кремовий відтінок

Таблиця 3

Фізико-хімічні показники "Наріне" з додаванням фіто сиропів ЛПП "Шипшина з суданською трояндою" та "Шипшина з плодами ялівцю»

Назва продукту	Масова частка основних складових, одиниці виміру				Енергетична цінність (в 100 г продукту)	Кислотність (°Т)	Пероксидаза (+)
	Вуглеводи	Білок	Жир	Сухі речовини			
Нормативні величини "Наріне" (мчж 2,5 %)	3,8	2,8	2,50	11	43	80-120	-
«Наріне" (мчж 2,5 %) з сиропом "Шипшина з суданською трояндою»	9,0	2,8	2,50	11,08	69,7	92	-
«Наріне" (мчж 2,5 %) з сиропом "Шипшина з плодами ялівцю»	8,6	2,8	2,50	11,06	67,4	88	-

Таким чином, результати досліджень, одержані на прикладі конкретного виконання заявленого способу, підтверджують його ефективність. Переваги пропонованого способу:

наявність численних макро– та мікроелементів, вітамінів підвищується біологічна та харчова цінність пропонованих кисломолочних напоїв;

внаслідок використання двох сортів меду продукт набуває лікувально-профілактичного призначення;

розширено вітчизняний асортимент продуктів лікувально-профілактичного призначення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб виготовлення кисломолочного напою, який включає: одержання нормалізованої молочної суміші, її сквашування закваскою на основі культури *Lactobacillus acidophilus* штам 317/402, перемішування згустку, внесення у сквашений та перемішаний згусток при постійному перемішуванні біологічно-активної добавки рослинного походження у кількості згідно з рецептурою, охолодження, перемішування, фасування готової продукції та зберігання при температурі 4-6 °С, який **відрізняється** тим, що як біологічно-активну добавку рослинного походження використовують сиропи "Шипшина з суданською трояндою" та "Шипшина з плодами ялівцю", а як молочну основу використовують сквашену кисломолочну суміш молока незбираного (мчж 3,2 %) та молока знежиреного (мчж 0,05 %) у формі нормалізованого кисломолочного напою "Наріне" (з мчж 2,5 %) при співвідношенні компонентів згідно з рецептурою.
2. Спосіб виготовлення кисломолочного напою за п. 1, який **відрізняється** тим, що для виготовлення напою із застосуванням сиропу "Шипшина з суданською трояндою" використовують такі компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %)	779,43
молоко знежирене (мчж 0,05 %)	150,57
сироп "Шипшина з суданською трояндою"	50,0
закваска на знежиреному молоці	20,0.

3. Спосіб виготовлення кисломолочного напою за п. 1, який **відрізняється** тим, що для виготовлення напою із застосуванням сиропу "Шипшина з плодами ялівцю" використовують такі компоненти в г/кг продукту:

молоко незбиране (мчж 3,2 %)	779,81
молоко знежирене (мчж 0,05 %)	140,19
сироп "Шипшина з плодами ялівцю"	60,0
закваска на знежиреному молоці	20,0.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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