



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 115498

(13) C2

(51) МПК

A23G 3/36 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

- (21) Номер заявки: **а 2016 05656**
- (22) Дата подання заявки: **26.05.2016**
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.11.2017**
- (41) Публікація відомостей про заяву: **12.12.2016, Бюл.№ 23**
- (46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.11.2017, Бюл.№ 21**
- (72) Винахідник(и):
**Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Янчик Марія Володимирівна (UA),
Драненко Оксана Володимирівна (UA),
Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)**
- (73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)**
- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
Помада сахарная (рецептура 100) // Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – С.-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. – С.47
Янчик М.В., Неміріч О.В., Вашека О.М. Використання рослинної сировини для збагачення кондитерських мас // Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – С.156 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/17833/1/148.pdf>>

- (56) Жмура І.Г., Вашека О.М., Рашевська Т.О. Дослідження впливу порошку із моркви на якість збагаченого вершкового масла // Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20 –21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013 р. – С.107 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <
http://library.nuft.edu.ua/inform/2013_Myaso_oliyezhyrovoyi_ta_molochnoyi_haluzey.pdf>)
Рашевська Т.О., Яценко О.В. Перспективи розроблення технології масляної пасти функціонального призначення з мікронутрієнтами чорниці // Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції «Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей», 20 –21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013 р. – С.81 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <
http://library.nuft.edu.ua/inform/2013_Myaso_oliyezhyrovoyi_ta_molochnoyi_haluzey.pdf>)
Оболкіна, В. І. Пектинове оздоблення кондитерських напівфабрикатів – привабливо й корисно / В. І. Оболкіна, І. О. Крапивницька, Ю. В. Камбулова, У. С. Осіпенко // Продовольча індустрія АПК. - 2010. – № 3-4. – С. 17–19 (знайдено в Інтернеті 19.09.2017 URL: <
<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6767>>)
UA 54072 A, 17.02.2003
UA 42201 U, 25.06.2009
UA 101356 U, 10.09.2015
UA 89042 U, 10.04.2014

(54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Винахід стосується складу кондитерського напівфабрикату, що містить цукор білий, патоку, воду, причому склад кондитерського напівфабрикату додатково містить вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти.

UA 115498 C2

Винахід належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва оздоблювальних напівфабрикатів для виробництва борошняних і кондитерських виробів.

- 5 Найбільш близькою до корисної моделі є помада цукрова (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, 1985 г., рецептура №59, с. 47), що має співвідношення сировинних інгредієнтів мас. %:

цукор білий	77
патока	8
вода	15.

Недоліком є те, що помада цукрова має високу цукромісткість, низьку функціональність та знижену харчову цінність.

- 10 В основу винаходу поставлена задача створити універсальний оздоблювальний напівфабрикат з овочевим порошком для виробництва глазурі, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що у склад кондитерського напівфабрикату входить цукор білий, патока, вода, згідно з винаходом, до рецептурного складу додається вершкове масло, порошок з моркви та ефір лимонної кислоти, у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	36-43
патока	2-8
масло вершкове	36-43
порошок з моркви	3,5-5,5
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	7-15.

- 15 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Морквяний порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот та β-каротину. Окрім цього, грає роль природного барвника, що значно розширює сферу використання напівфабрикату та робить готові продукти більш привабливими для споживання.

- 20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так як і отримати потрібну форму при оздобленні.

- 25 Ефір лимонної кислоти - поверхнево-активна речовина, яка додається у обов'язковій кількості 0,5 % від маси напівфабрикату та допомагає тримати однорідну структуру при тепловому та механічному впливі. Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів кондитерського напівфабрикату наведено у таблиці 1.

- 30 Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати універсальний оздоблювальний напівфабрикат з особливою рецептурою, підвищеною харчовою цінністю, смаковими властивостями та багатофункціональністю.

Отриманий кондитерський напівфабрикат має наступні органолептичні показники якості, харчову та енергетичну цінності, що наведені в таблицях 2 та 3 відповідно.

Таблиця 1

Співвідношення рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, мас. %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з моркви	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	45	1	34	2,5	0,5	17	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений колір та аромат
2	43	2	36	3,5	0,5	15	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію
3	40	4	39	4,5	0,5	12	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію
4	38	6	41	5	0,5	9,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір
5	35	8	43	5,5	0,5	7	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір, досить пластичну консистенцію
6	34	9	45	6	0,5	6,5	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений аромат та морквяний присмак. Консистенція занадто рідка

Таблиця 2

Органолептичні показники якості кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	світло-помаранчевий
Смак	приємний, молочний зі смаком моркви
Запах	приємний, молочний з ароматом моркви
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

Харчова та енергетична цінності кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,5	36,5	44,2	499

- 5 Технічним результатом є створення універсального кондитерського оздоблювального напівфабрикату з розширеною функціональністю та підвищеною харчовою цінністю.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Склад кондитерського напівфабрикату, що містить цукор білий, патоку, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить вершкове масло, порошок із моркви та ефір лимонної кислоти, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------|---------|
| цукор білий | 36-43 |
| патока | 2-8 |
| масло вершкове | 36-43 |
| порошок з моркви | 3,5-5,5 |
| ефір лимонної кислоти | 0,5 |
| вода | 7-15. |

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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