



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115499** (13) **C2**  
(51) МПК  
**A23G 3/34** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2016 05657</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>26.05.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>10.11.2017</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>26.06.2017, Бюл.№ 12</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.11.2017, Бюл.№ 21</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Неміріч Олександра Володимирівна (UA),</b> <b>Гавриш Андрій Володимирович (UA),</b> <b>Вашека Оксана Миколаївна (UA),</b> <b>Янчик Марія Володимирівна (UA),</b> <b>Драненко Оксана Володимирівна (UA),</b> <b>Стахурська Лілія Вацлавівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 12368 U, 15.02.2006 UA 97308 U, 10.03.2015 UA 111012 C2, 10.03.2016 UA 42201 U, 25.06.2009 UA 89042 U, 10.04.2014 UA 54072 A, 17.02.2003 Вашека О.М. Вплив компонентів рослинної сировини на дисперсність краплин плазми масляних сумішей / О.М. Вашека, О.В. Неміріч, О.В. Галецька, М.В. Янчик // Міжнародна наукова конференція «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості», Київ, НУХТ, 13-17 жовтня 2014 р. – С. 170</p>
---	--

## (54) СКЛАД КОНДИТЕРСЬКОГО НАПІВФАБРИКАТУ

### (57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості, а саме - виробництва оздоблювальних напівфабрикатів. Кондитерський напівфабрикат містить цукор білий, патоку, воду, суміш масла вершкового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти. Кондитерський напівфабрикат характеризується підвищеними смаковими властивостями, харчовою цінністю та структурними характеристиками.

UA 115499 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 винаходу 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 фруктовим порошком для виробництва глазурі, кремів, мастики, начинок.

Поставлена задача вирішується тим, що, згідно з винаходом, до рецептурного складу додається суміш вершкового масла, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти у відсотковому співвідношенні мас сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	34-42
патока	2-8
масло вершкове	16-27
порошок з бананів	15-24
ефір лимонної кислоти	0,5
вода	6,5-24,5.

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

Банановий порошок (Висновок держсанепідеміологічної експертизи №05.03.03-03/125796 від 27.12.2011) є джерелом харчових волокон, органічних кислот, калію та магнію. Окрім цього грає роль природного барвника та підсилювача смаку, що розширює сферу використання напівфабрикату.

20 Додавання вершкового масла зробить основу напівфабрикату більш пластичною, тому механічний вплив буде проводити значно легше, так само 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.

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

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

Таблиця 1

Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
1	44	1	14	12	0,5	28,5	100	Кондитерський напівфабрикат має недостатньо виражений смак та колір.
2	42	2	16	15	0,5	24,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.

Таблиця 1

## Співвідношення мас рецептурних інгредієнтів

№ Прикладу	Рецептурні інгредієнти, %						Разом, %	Якісна характеристика отриманого кондитерського напівфабрикату
	Цукор білий	Патока	Масло вершкове	Порошок з бананів	Ефір лимонної кислоти	Вода		
3	40	4	19	18	0,5	21,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір та пластичну консистенцію.
4	37	6	24	22	0,5	9,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір.
5	34	8	27	24	0,5	6,5	100	Кондитерський напівфабрикат має приємний смак, колір, досить пластичну консистенцію.
6	31	9	29	26	0,5	4,5	100	Кондитерський напівфабрикат має надмірно виражений смак та банановий присмак. Консистенція занадто рідка.

Таблиця 2

## Органолептичні показники якості універсального кондитерського напівфабрикату

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	глянцева, забарвлена маса
Колір	кремовий
Смак	приємний, молочний зі смаком банану
Запах	приємний, молочний з ароматом банану
Консистенція	однорідна, пластична

Таблиця 3

## Харчова та енергетична цінності універсального кондитерського напівфабрикату

Виріб	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кондитерський н/ф	0,7	12,5	88,3	451

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

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

10 Кондитерський напівфабрикат, який містить цукор білий, патоку, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить суміш масла вершкового, порошку з бананів та ефір лимонної кислоти, у співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %.

цукор білий 34-42  
патока 2-8  
масло вершкове 16-27  
порошок з бананів 15-24

ефір лимонної кислоти	0,5
вода	6,5-24,5.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябо

---

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