



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76542** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/133 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 06892</p> <p>(22) Дата подання заявки: 05.06.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2013, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Палвашова Ганна Ігорівна (UA), Слободянюк Максим Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ОВОЧЕВОГО НАПОВНЮВАЧА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів овочевого наповнювача містить зелень петрушки, кропу і селери, сіль і воду. Вона додатково містить розчин РАВВ як загусник і камедь бобів ріжкового дерева.

UA 76542 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва натуральних овочевих наповнювачів, які застосовуються як добавки для молочної продукції для покращення органолептичних властивостей, аромату, смаку, та для збагачення продукту вітамінами, макро- та мікроелементами.

5 Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція, яка містить помиті зелені культури - петрушку, кроп, селеру, а також сіль і воду (див. Суха Т.Д. "Книга современной хазайки", Издательство Тимпул, 1981. - С. 103).

Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і композиція, що заявляється, мають такі спільні компоненти:

- 10
- зелень петрушки;
 - зелень кропу;
 - зелень селери;
 - кухонна сіль;
 - вода.

15 Композиції за прототипом притаманні такі недоліки:

1. Невисокі органолептичні показники, через те, що зелень подрібнюють висушеною, а тому бракує вологи для рівномірного взаємного проникнення і розподілення ароматичних і менш ароматичних компонентів між собою для створення більш тонкого смаку та аромату.

2. Низькі споживчі властивості внаслідок недостатньої кількості вітамінів і мікроелементів.

20 Відомо, що NaCl взаємодіє з мікроелементами, внаслідок чого продукт втрачає споживчу цінність.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад овочевого наповнювача, в якому шляхом введення додаткового загусника - розчину RABV, і камеді бобів ріжкового дерева, а також зміни кількісного співвідношення компонентів, забезпечити покращення органолептичних властивостей, аромату і смаку, збільшення та збереження різноманітності мікроелементів, вітамінів, що дозволить, окрім зазначених вище результатів, отримати кращий продукт з більш різноманітними сферами застосування.

25 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів овочевого наповнювача, що містить зелень петрушки, кропу і селери, сіль і воду, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить розчин RABV як загусник і камедь бобів ріжкового дерева, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, г/100 мл. води:

зелень петрушки	60...100
зелень кропу	60-100
зелень та корінь селери	60-100
розчин RABV	1-8
камедь бобів ріжкового дерева	0,1-0,3
кухонна сіль	25-40.

35 Заявлена композиція містить, в порівнянні з прототипом, значно менше кухонної солі і додатково - розчин RABV і камедь бобів ріжкового дерева. Це дозволило зберегти аромат та весь вітамінний комплекс свіжої пряної зелені. Менша кількість кухонної солі забезпечує більшу натуральність аромату, смаку, зберігає більше мікроелементів, вітамінів, а розчин RABV в поєднанні з камеддю бобів ріжкового дерева не дають змогу втратити ароматичні речовини, що містяться в сировині.

RABV - харчова добавка, яка використовується як загусник.

40 RABV представляє собою порошок білого кольору, який частково розчиняється у холодній воді і повністю при температурі більше 95 °C після витримки впродовж 10-15 хвилин, стандартизований для досягнення постійного стабілізуючого ефекту в готовому продукті. Аналітичні дані: вода / вологість - 15 %, зола - 0,7 %; жир - 0,2 %, білок - 0,6 %, калорійність - 343...401 ккал; енергетична цінність - 1435-1677 кДж, важкі метали - відповідає стандартам ЄС і ВООЗ / ФАО по сировині. Зберігають 12 місяців в сухому і прохолодному місці. Упаковка в паперові мішки, $m_{\text{нетто}}$ - 25 кг, $m_{\text{тари}}$ - 0,30 кг.

Постачальник: Німеччина, фірма "Г.К.ХАН і Ко." "Стабілізірунгстехнік ГмБХ", Егіденштрассе, 22 D-23552, Любек.

45 Камедь бобів ріжкового дерева - належить до групи харчових добавок, яка використовується в харчовій промисловості як стабілізатор консистенції, вона володіє желуючими властивостями та здатна збільшувати в'язкість готового продукту.

Постачальники: ТОВ "Біотетра", ПП "Снорк", ТОВ "Макрос", ТОВ "Едвайс", ТОВ "Арно Україна".

Композицію готують в наступній послідовності. Відміряють мірним циліндром певну кількість води, переносять її в хімічну склянку та нагрівають на водяній бані до 40 °C, після того як вода

нагрілася вносять розчин RABB 1-8 г. Одночасно готують зелень (як зелень використовують петрушку, кроп, та селеру). Зелень дрібно подрібнюють, віджимають сік, та вносять в суміш. Суміш ретельно перемішують, щоб не утворилися грудочки. До цієї суміші вносять 25-40 г кухонної солі та 0,1-0,3 г камеді бобів ріжкового дерева, та ретельно перемішують і нагрівають до температури 98 ± 100 °С, утримуючи при цій температурі протягом 1-2 хв. Готовий наповнювач гарячим розливом фасують в тару, та відправляють на зберігання при температурі 0-20 °С.

Приклад № 1

10 Приготували овочевий наповнювач, як наведено вище. Компоненти брали у найближчому співвідношенні, г/100 мл води:

зелень петрушки	100
зелень кропу	100
зелень та корінь селери	100
RABB	8
камедь бобів ріжкового дерева	0,2
кухонна сіль	40.

Отриманий наповнювач характеризується гарними желуючими властивостями (стійкістю системи), зелень рівномірно розподіляється по всьому об'єму наповнювача, має добрі органолептичні та смакові показники.

Приклад № 2

15 Приготували овочевий наповнювач, як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, г/100 мл води:

зелень петрушки	80
зелень кропу	80
зелень та корінь селери	80
RABB	4
камедь бобів ріжкового дерева	0,2
кухонна сіль	30.

Отриманий наповнювач характеризується добрими желуючими властивостями (стійкістю системи), але зелень не рівномірно розподіляється по всьому об'єму.

Приклад № 3

20 Приготували овочевий наповнювач, як наведено вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, г/100 мл. води:

зелень петрушки	70
зелень кропу	70
зелень та корінь селери	70
RABB	2
камедь бобів ріжкового дерева	0,1
кухонна сіль	20.

Отриманий наповнювач мав недостатні желуючі властивості (стійкість системи), пряна зелень розподіляється нерівномірно.

25 Отриманий наповнювач передбачається використовувати в молочній промисловості, для розширення асортименту та збагачення продукту природними волокнами, макро- та мікроелементами та комплексом вітамінів.

Внесення 5-6 г розчину RABB не є необхідним, оскільки при 4 г досягається стійкість системи та рівномірний розподіл подрібненої зелені по всьому об'єму наповнювача, що чітко видно на графіку.

30 Аналізуючи залежність тривалості осідання частинок від концентрації RABB, %, яка наведена на графіку, чітко видно, що при внесенні від 1 % до 3 % розчину RABB, зелень розподіляється нерівномірно, бажаного результату не досягли.

При внесенні від 4 % до 6 % розчину RABB, зелень рівномірно розподіляється по всьому об'єму наповнювача.

35 Оскільки при 4 % досягається необхідна стійкість системи та рівномірний розподіл подрібненої зелені по всьому об'єму наповнювача, то збільшення кількості RABB немає необхідності.

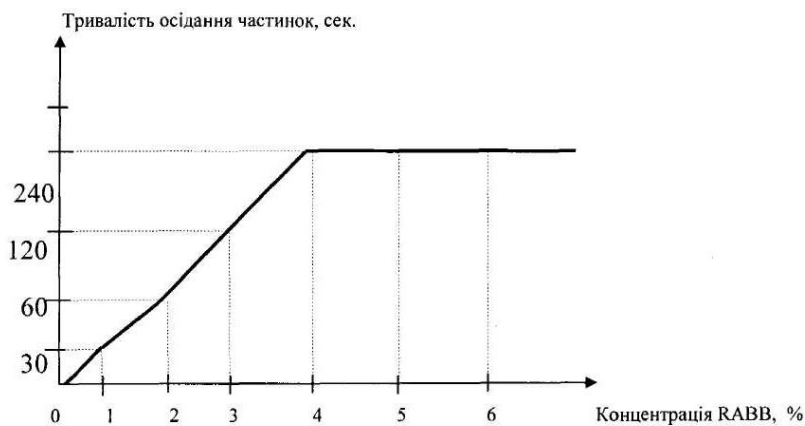
Харчова цінність готового наповнювача

Продукт	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи			Клітковина	Органічні кислоти в перерахунку на яблукну	Зола	Мінеральні речовини						β-каротин	Вітаміни					
				Загальні	Моноідисахариди	Крохмаль				Na	K	Ca	Mg	P	Fe		B ₁	B ₂	B ₆	B ₉	PP	C
				100 г					Міліграми на 100 г													
Овочевий наповнювач	86	1,5	0,4	10,4	5,8	0,2	2,4	0,1	1,6	46,5	396	236	70	92	1,6	4,2	0,06	0,20	4,30	0,21	4,30	4

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Композиція інгредієнтів овочевого наповнювача, що містить зелень петрушки, кропу і селери, сіль і воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить розчин RABV як загусник і камедь бобів ріжкового дерева, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, г/100 мл води:

зелень петрушки	60-100
зелень кропу	60-100
зелень та корінь селери	60-100
розчин RABV	1-8
камедь бобів ріжкового дерева	0,1-0,3
кухонна сіль	25-40.



Залежність тривалості осідання частинок від концентрації RABV, %

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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