



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94322** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23L 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 05457	(72) Винахідник(и): Тележенко Любов Миколаївна (UA), Кушнір Надія Анатоліївна (UA), Ганзієнко Марина Михайлівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.05.2014	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2014	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2014, Бюл.№ 21	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КИСНЕВОГО КОКТЕЙЛЮ "КОВТОК ЗДОРОВ'Я"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування кисневого коктейлю містить фруктово-ягідний сік, підсолоджувач та піноутворювач. Як підсолоджувач використовують мед, а як піноутворювач - розчин колагенового препарату.

UA 94322 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та медицини, а саме до виробництва кисневих коктейлів з лікувально-профілактичною дією.

Чисельні захворювання супроводжуються зниженням вмісту кисню в тканинах організму - кисневим голодуванням, яке може впливати як на окремі органи, так і на весь організм, а також викликає незворотні зміни в стані дихальної, серцево-судинної, нервової та інших систем організму. Так симптомами кисневого голодування (гіпоксії) є зниження функції імунітету, швидка стомлюваність, погіршення стану шкіри, погіршення пам'яті, головні болі, поганий сон та депресії.

На сьогодні існує проблема великих міст, вона полягає в тому, що людина багато працює і мало часу проводить на природі. Малорухливий спосіб життя призводить до дисфункції організму та розвитку таких поширених захворювань, пов'язаних з порушенням білкового обміну в організмі, як остеопороз та остеохондроз.

Відомі різні методи боротьби з кисневим голодуванням. Одним з таких методів є киснева терапія - оксигенація (насичення організму киснем), що сприяє покращенню ряду рефлексорних і обмінних процесів. Оксигенація може бути різних видів: кисневі коктейлі, кисневі маски або прогулянки на свіжому повітрі (на природі).

Для покращення самопочуття, а також для профілактики різних захворювань можна використовувати методи кисневої терапії з використанням насичених киснем фруктових соків, молока та різних коктейлів.

Відомі безалкогольні напої лікувально-профілактичного призначення, які містять у своєму складі настої або екстракти лікарських трав, що використовують для підвищення імунітету та мають загальнозміцнюючу дію, а також фруктові соки, як джерело вітамінів. При насиченні таких напоїв киснем утворюється піна з маси стійких мікроскопічних бульбашок, що наповнені киснем. Склянка цієї піни містить приблизно 150 см³ кисню. Для використання і більш тривалого зберігання кисневого коктейлю, строк його зберігання повинен бути не більш ніж 15-20 хвилин.

Відома суміш для кисневого коктейлю, яка містить вітамінізований сироп, настій лікарських трав, піноутворювач - білок курячого яйця (див. журнал "Наука и жизнь". - 1967. - № 6. - с. 148).

Недоліком цього складу суміші для кисневого коктейлю є використання сирих курячих яєць, вживання яких може стати причиною захворювання сальмонельозом, а також загостренням алергічних реакцій. Крім того, стійкість піни таких кисневих коктейлів незначна (піна зберігається не більш ніж 1,5 хвилини), що впливає на швидкість його використання.

Відома суміш для виробництва кисневого коктейлю, яка містить фруктову-ягідний сік, воду або водний екстракт лікарських трав та/або ягід, сироп шипшини, фруктову-ягідний сироп і піноутворювач у вигляді 6-7 %-ого водного розчину желатину (див. патент РФ № 2150856.)

Даний склад вибраний як найближчий аналог (прототип) до корисної моделі, що заявляється.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

фруктово-ягідний сік;

підсолоджувач;

піноутворювач.

Але, суміш для виробництва кисневого коктейлю за прототипом має такі недоліки:

- при використанні як піноутворювача водного розчину желатину стійкість піни залишається низькою, як і при використанні як піноутворювача яєчного білка;

- використання води в складі основи для кисневого коктейлю знижує концентрацію корисних речовин фруктову-ягідної основи;

- використання сиропів (концентрованих водних розчинів сахарози) може негативно впливати на організм людей особливо тих, що хворіють на цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування кисневого коктейлю, в якому шляхом використання іншого підсолоджувача та піноутворювача забезпечити одержання готового продукту зі стійкою піною та високою концентрацією біологічно-активних речовин, надати можливість вживання людям, у яких спостерігається порушення вуглеводного обміну, за рахунок використання фруктози меду як підсолоджувача.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування кисневого коктейлю, що містить фруктову-ягідний сік, підсолоджувач та піноутворювач, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач використовували мед, а як піноутворювач - розчин колагенового препарату, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового	10-14
препарату	
мед	24-28

фруктово-ягідний сік 60-64.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є наявність таких ознак:

- використання меду як підсолоджувача;
- використання розчину колагену як піноутворювача.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю заявлених ознак і досягненням технічного результату можна пояснити наступним:

- колаген волокнистий білок, що є основною складовою частиною специфічних волокнистих структур сполучної тканини тварин і людини; розчин колагенового препарату є найбільш кращим піноутворювачем, тому що в ньому містяться як вільні амінокислоти, так і білкові молекули низької молекулярної маси, які здатні швидко утворювати стійку піну; колаген підвищує міцність і еластичність всіх тканин людського організму, покращує якість шкіри та нігтів, здоров'я суглобів;

- мед є джерелом вітамінів, макро- та мікроелементів, антиоксидантів, ферментів тощо. Мед містить майже всі хімічні елементи і речовини, необхідні для правильного функціонування організму. До того ж вони засвоюються майже на 100 %. Мед сприяє засвоєнню кальцію, необхідного для щоденного обміну речовин, збільшує рівень гемоглобіну в крові, підвищує загальний життєвий тонус і збільшує опір організму інфекціям; крім того мед заспокійливо діє на центральну нервову систему.

Кисневий коктейль "Ковток здоров'я" готували наступним чином. Колагеновий препарат отримували за патентом України № 79357. Розчин колагенового препарату отримували наступним чином. Колагеновий препарат в кількості 5 гр заливали 95 см³ води, витримували 10 хвилин та кип'ятили протягом 2 годин періодично підливаючи воду так, щоб об'єм розчину був 100 см³, потім отриманий розчин охолоджували та використовували як піноутворювач.

Підготовлені компоненти для приготування кисневого коктейлю "Ковток здоров'я" ретельно перемішували при наступному співвідношенні, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового	10-14
препарату	
мед	24-28
фруктово-ягідний сік	60-64.

Насичення отриманої суміші киснем здійснювали шляхом пропускання через неї кисню за допомогою кисневого балона.

Приклади приготування кисневого коктейлю "Ковток здоров'я".

Приклад 1. Кисневий коктейль "Ковток здоров'я" готували як описано вище. При цьому компоненти змішували при наступному співвідношенні, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового	13
препарату	
мед	27
виноградний сік	60.

Приклад 2. Кисневий коктейль "Ковток здоров'я" змішували при наступному співвідношенні, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового	12
препарату	
мед	26
яблучний сік	62.

Приклад 3. Кисневий коктейль "Ковток здоров'я" змішували при наступному співвідношенні, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового	11
препарату	
мед	25
смородиновий сік	64.

Органолептичні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3, наведені в таблиці 1.

Фізико-хімічні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3, наведені в таблиці 2.

Мікробіологічні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3, представлені в таблиці 3.

Дана композиція інгредієнтів для приготування кисневого коктейлю "Ковток здоров'я" дозволяє розширити асортимент групи коктейлів направленої дії, які належать до класу функціональних продуктів.

Кисневий коктейль "Ковток здоров'я", який має високі дієтичні та функціональні властивості за рахунок вмісту в його складі білків колагену, пептидів, амінокислот, вітамінів, ферментів. Продукт не має компонентів, які важко засвоюються при потраплянні в організм людини, не потребує розщеплення білків, вуглеводів та жирів, внаслідок чого, швидко засвоюється. Даний

5

Таким чином, перевагою композиції інгредієнтів кисневого коктейлю "Ковток здоров'я" порівняно з відомими аналогами є висока біологічна цінність при достатньо низькій ціні. Вона може бути використана як на підприємствах ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари), в закладах санаторно-курортного напрямку (санаторії, табори, бази відпочинку) та в

10

офісах, школах та вищих навчальних закладах.

Таблиця 1

Органолептичні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3

№ прикладу	Консистенція	Смак і запах	Колір
Приклад 1	Однорідна по всьому об'єму, ніжна, поверхня заповнена рівномірними бульбашками	Чистий, без стороннього запаху та смаку, зі смаком та ароматом винограду та меду, в міру солодкий	Рівномірний по всій масі, відповідає кольору винограду
Приклад 2	Однорідна по всьому об'єму, ніжна, поверхня заповнена рівномірними бульбашками	Чистий, без стороннього запаху та смаку, зі смаком та ароматом яблука та меду, в міру солодкий	Рівномірний по всій масі, колір від світло жовтого до золотистого
Приклад 3	Однорідна по всьому об'єму, ніжна, поверхня заповнена рівномірними бульбашками	Чистий, без стороннього запаху та смаку, зі смаком та ароматом смородини та меду, в міру солодкий, з легкою кислотою	Рівномірний по всій масі, відповідає кольору смородини з легким золотистим відтінком, що відповідає кольору смородини

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3

Показник	Характеристика композиції інгредієнтів		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Масова частка вуглеводів не менше, %	2,50±0,01	2,50±0,01	2,50±0,01
Масова частка сухих речовин не менше, %	5,2±0,05	5,2±0,05	5,2±0,05
Активна кислотність pH, не менше	4,70±0,05	4,70±0,05	4,70±0,05

Таблиця 3

Мікробіологічні показники кисневих коктейлів "Ковток здоров'я", одержаних за прикладами №№ 1-3

Показник	Норма		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Бактерії кишкових паличок колі форми, в 0,1 см	Не спостерігається		
Патогенні мікроорганізми, в. т. числі бактерії роду Сальмонелла, в 25,0 см ³	Не спостерігається		
S. aureus, в 10 см ³	Не спостерігається		

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування кисневого коктейлю, що містить фруктову-ягідний сік, підсолоджувач та піноутворювач, яка **відрізняється** тим, що як підсолоджувач використовують мед, а як піноутворювач - розчин колагенового препарату, за наступним співвідношенням

20

вказаних компонентів, см³ на 100 см³ готової суміші:

розчин колагенового препарату 10-14
мед 24-28
фруктово-ягідний сік 60-64.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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