



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97842** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/06** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 10615</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>29.09.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2015, Бюл.№ 7</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Біленька Ірина Ремівна (UA), Лазаренко Наталя Анатоліївна (UA), Соцька Ольга Олександрівна (UA), Голінська Яна Андріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b></p>
---	--

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КОНФІТЮРУ**

**(57) Реферат:**

Композиція інгредієнтів для приготування конфітюру містить рослинний компонент, цукор, лимонну кислоту і желюючий компонент. Вона додатково містить ванілін, при цьому як рослинний компонент композиція містить подрібнені коренеплоди буряка і селери, а як желюючий компонент - агар-агар.

**UA 97842 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної промисловості та ресторанного господарства.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є склад плодово-ягідного конфітюру, див. (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Том 2. Консервы фруктовые. Часть 2. - М.: Ассоциация предприятий плодовоощной промышленности "Консервплодоощ", 1990 - С. 13-27), який містить: плоди - 40,0 %, цукор - 48,0 % (у складі 70 % цукрового сиропу), лимонну кислоту - 0,5 % та пектин -1,0 %. Склад даного конфітюру вибрано прототипом. Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- рослинний компонент
- цукор
- лимонна кислота
- желюющий компонент

Конфітюру такого складу має не досить високу харчову цінність, порівняно бідний хімічний склад, високу калорійність.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію для приготування конфітюру, в якій шляхом заміни рослинного і желюющего компонентів, а також введення додатково ваніліну, забезпечено підвищення органолептичних показників, харчової цінності а також зменшення калорійності.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування конфітюру, що містить рослинний компонент, цукор, лимонну кислоту і желюющий компонент, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить ванілін, при цьому як рослинний компонент композиція містить подрібнені коренеплоди буряка і селери, а як желюющий компонент - агар-агар, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

подрібнені коренеплоди	43,0-44,0
селери	
подрібнені коренеплоди	18,0-19,0
буряка	
ванілін	0,005-0,02
лимонна кислота	0,02-0,04
агар-агар	0,18-0,22
цукор	37,0-38,0.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом можна пояснити наступним.

Агар-агар - продукт, що отримують із бурих та червоних водоростей. Він є сильним желюющим агентом, на відмінність від пектину агар-агар не потребує особливих умов для загушення, таких як кислотність, концентрація цукру. Агар-агар не має запаху та смаку.

Для зниження калорійності конфітюру отримують з коренеплодів - селера та буряк. Для покращення аромату застосовують ванілін.

Коренеплоди дозволяють підвищити харчову цінність конфітюру, збагатити продукт бетаніном та іншими біологічно активними речовинами сировини: вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи, такі як тирозин, аспарагін, нікотинова кислота, ефірні олії, вітаміни А, С, К, РР і групи В.

При застосуванні як желюющий агент агар-агару отримують продукт з доброю консистенцією, та додатково збагачений мінеральними солями, полісахаридами, піровиноградною кислотою.

Коріння селери, та буряк, миють, обрізають кінці, чистять, дроблять на шматочки 2-3 мм, бланшують 15 хв. при температурі 100 °С з додаванням води 50 % від сировини. Після бланшування змішують подрібнені коріння селери буряк та цукор, та уварюють протягом 30 хв., з додаванням води 50 % від маси плодової сировини, до сухих речовин 60-65 %. Потім додають агар-агар, та уварюють ще 2-3 хв. По закінченню варки, вносять лимонну кислоту та ванілін.

Приклади приготування композицій конфітюру

Приклад 1. Дроблене коріння селери 43,5 %, та буряк масою 18,76 %, окремо бланшують протягом 15 хв., при температурі 100 °С, з додаванням води 50 % від маси сировини. Після бланшування змішують коріння рослинні компоненти та цукор масою 37,5 %, і уварюють 30 хв., з додаванням води 50 % від маси коріння селери та буряку, до сухих речовин 60 %. По закінченню варки, вносять агар-агар масою 0,2 %, лимонну кислоту масою 0,03 %, та ванілін масою 0,01, продовжують варку 2 хв., і одержують готовий продукт.

Приклади 2-5 здійснювали аналогічно тому, як наведено в Прикладі 1, але компоненти брали у різних співвідношеннях. Дані наведені в таблиці.

Як видно з наведених в таблиці прикладів доцільно вносити до складу конфітюру 43,0-44,0 % коріння селери, 18,0-19,0 % буряка, 37-38 % цукру, 0,18-0,22 % агар-агару, 0,02-0,04 лимонної кислоти та 0,005-0,02 % ваніліну.

5 Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури коренеплодів, а саме селери та буряку, дозволяє знизити калорійність конфітюру, підвищити харчову цінність, збагатити продукт бетаніном. Для желювання застосовано агар-агар, він не потребує особливих умов для загущення, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості конфітюру з селери з буряком та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим забарвленням.

10

Таблиця

Приклади приготування композицій конфітюру з корінням селери та буряком

№	Коріння селери, %	Буряк, %	Цукор, %	Агар-агар, %	Лимонна кислота, %	Ванілін, %	Висновки
1	43,5	18,76	37,5	0,2	0,03	0,01	Конфітюр має злагоджений та гармонійний смак і аромат
2	42	20,75	37	0,2	0,03	0,02	Виразений аромат та смак буряку, колір бардовий
3	43	19	37,72	0,22	0,04	0,02	Приємний смак та аромат, яскраво рожевий колір
4	44	19,76	36	0,2	0,03	0,01	Не солодкий, відчутний присмак селери та буряку
5	43	18,775	37	0,2	0,02	0,005	Ідкий запах ванілі, смак притомно солодкий

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Композиція інгредієнтів для приготування конфітюру, що містить рослинний компонент, цукор, лимонну кислоту і желюючий компонент, яка **відрізняється** тим, що додатково містить ванілін, при цьому як рослинний компонент композиція містить подрібнені коренеплоди буряка і селери, а як желюючий компонент - агар-агар, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

подрібнені селери	коренеплоди	43,0-44,0
подрібнені буряка	коренеплоди	18,0-19,0
ванілін		0,005-0,02
лимонна кислота		0,02-0,04
агар-агар		0,18-0,22
цукор		37,0-38,0.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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