



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88486** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/06** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2013 03994</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Маляренко Діана Сергіївна (UA), Дроздов Олександр Ілліч (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>01.04.2013</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.03.2014</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.03.2014, Бюл.№ 6</b>	

**(54) ВАРЕННЯ ІЗ СМОРОДИНИ**

**(57)** Реферат:

Варення із смородини містить смородину, цукор, апельсин за наступним співвідношенням, мас. %:

смородина	35-45
апельсин	10-25
цукор	решта до 100 %.

**UA 88486 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва консервованої продукції, увареної з цукром, може бути використана як профілактичний продукт.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є варення із смородини. До його складу входять: смородина та цукор ("Сборник технологических инструкций по производству консервов. - Т. 2. Консервы фруктовые - Ч.1. - М., 1992. - С. 3-54").

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляються, мають наступні спільні ознаки: смородина та цукор.

Варення може бути використане у звичайному раціоні харчування людей.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування варення із смородини, в якому шляхом введення апельсину забезпечується підвищення харчової і біологічної цінності та якості готової продукції.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування варення, яке містить смородину, цукор, тим, що додатково містить апельсин за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

смородина	35-45
апельсин	10-25
цукор	решта до 100 %.

Додавання апельсину покращує органолептичні властивості варення (зовнішній вигляд, аромат, смак), а його вживання сприяє поліпшенню стану здоров'я людини.

Новим у корисній моделі є додавання апельсину, а також масове співвідношення компонентів, що застосовується при виробництві варення із смородини за відомою технологією.

Варення набуває оригінального смаку і аромату, хімічний склад збагачується біологічно активними речовинами апельсину.

Приготування варення із смородини та апельсину.

Для отримання варення із смородини та апельсинів технологічний процес здійснюється згідно з "Сборник технологических инструкций по производству консервов. - Т. 2. Консервы фруктовые. - Ч. 1. - М., 1992. - С. 3-54" в частині підготовки цукру та смородини. Смородину та апельсин з цедрою подрібнюють на вовчку або нарізають скибками. Компоненти змішують за рецептурою, додають цукор та перемішуючи доводять до кипіння. Дати покипіти декілька хвилин та киплячою залити у стерилізовані банки згідно з інструкцією.

Приклад 1

Приготували варення із смородини та апельсинів як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні, мас. %:

смородина	37
апельсин	15
цукор	решта до 100 %.

Приклад 2

Приготували варення із смородини та апельсинів, як описано вище. Компоненти брали у співвідношенні, мас. %:

смородина	35
апельсин	18
цукор	решта до 100 %.

В результаті використання варення розширюється асортимент продукції увареної з цукром, що заявляється. Забезпечується підвищення харчової і біологічної цінності та якості готової продукції.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Варення із смородини, яке містить смородину, цукор, яке **відрізняється** тим, що додатково містить апельсин за наступним співвідношенням, мас. %:

смородина	35-45
апельсин	10-25
цукор	решта до 100 %.

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

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