



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **125370** (13) **U**
(51) МПК
A23D 7/01 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 11451	(72) Винахідник(и): Колесніченко Світлана Леонтіївна (UA), Шарова Ірина Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.11.2017	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.05.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.05.2018, Бюл.№ 9	

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ

(57) Реферат:

Харчова композиція містить олію рослинну, рослинний лецитин та воду, причому вона містить олію рижю посівного та оливкову олію, воду питну і воду мінеральну "Поляна Квасова", у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

олія рижю посівного	5-15
олія оливкова	5-15
лецитин сої або соняшника порошковий або гранульований	10-30
вода питна	20-45
вода мінеральна "Поляна Квасова"	20-45.

UA 125370 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до ресторанного господарства та профілактично-лікувального харчування, і призначена для застосування як основи при приготуванні паст, соусів, кремів, пін та емульсійних напоїв.

Відома композиція на основі лецитину яєць та її застосування в дитячому харчуванні (див. патент РФ на винахід № 2489893 "Композиция на основе лецитина и ее применение в пище", опубл. 20.08.2013, бюл. №23), що містить виділений із яєчного жовтка лецитиновий продукт із загальним вмістом жиру, що включає частку омега-6 довголанцюгових поліненасичених жирних кислот, що мають фракцію фосфоліпідів.

Недоліком даної композиції є її незбалансованість за омега-6 та омега-3 жирними кислотами, а також обмежене застосування - як добавки до дитячої харчової суміші.

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування майонезу (див. патент РФ на винахід №2405384 "Майонез", опублікований 10.12.2010 бюл. №34), що містить олію рослинну рафіновану дезодоровану, молоко сухе знежирене, емульгатор-стабілізатор, що включає лецитин соняшниковий та ламіналь у масовому співвідношенні 5:4, уколам С, цукор, сіль кухонну, гірчичний порошок, 80 %-ву оцтову кислоту, натрій двовуглекислий та воду.

Дана композиція вибрана за прототип.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти): олія рослинна, вода, рослинний лецитин.

Застосування композиції за прототипом не призводить до суттєвого впливу на нормалізацію метаболічних процесів в організмі людини. Також недоліком даної композиції є те, що вона не збалансована за омега-6 та омега-3 жирними кислотами та призначена для приготування одного конкретного виду продукту - майонезу.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити харчову композицію, в якій шляхом застосування конкретних видів і концентрацій компонентів забезпечити утворення рідкокристалічної структури, яка легко засвоюється організмом людини, сприяє кращому всмоктуванню та засвоєнню водорозчинних та жиророзчинних біологічно активних речовин, та збалансована за омега-6 та омега-3 жирними кислотами, а також можливість застосування як основи при приготуванні різних видів продуктів профілактично-лікувальної направленості.

Поставлена задача вирішена харчовою композицією з лецитином, що містить олію рослинну, рослинний лецитин та воду, тим, що вона містить олію рижю посівного та оливкову олію, воду питну і воду мінеральну "Поляна Квасова", у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

олія рижю посівного	5-15
олія оливкова	5-15
лецитин сої або соняшника	
порошковий або	10-30
гранульований	
вода питна	20-45
вода мінеральна "Поляна	20-45
Квасова"	

Відома композиція, що містить фосфоліпідний концентрат, вазелінове масло та воду (див. патент РФ на винахід № 2448731 "Фосфолипидная композиция", опубл. 27.04.2012, бюл. №12). Технічним результатом є збільшення сольобілізаційної ємності композиції відносно води і водорозчинних речовин і утворення рідкокристалічної структури. Дана композиція призначена для застосування у хіміко-фармацевтичній, косметичній промисловості та медицині і відноситься до засобів трансдермальної доставки лікарських речовин - тобто, не вирішує поставлену задачу, і тому не може бути обрана за прототип.

Фосфоліпіди (лецитини) є основними структурними компонентами усіх клітинних та субклітинних мембран, забезпечують їх рідкокристалічну структуру, що обумовлює нормальне функціонування клітин організму. Подібність рослинних фосфоліпідів (лецитинів) та фосфоліпідів організму людини і обумовлена цим здатність фосфоліпідів сої та соняшника інтегруватись в біологічні мембрани дозволяє попереджати цілий ряд можливих патологічних процесів. До того ж, фосфоліпіди проявляють мембраностабілізуючу, гепатопротекторну, ліпотропну, антиоксидантну дії.

Заявлену композицію одержують наступним чином.

У воду питну додають лецитин соєвий або соняшниковий у вигляді порошку або гранул, підігрівають до 80-85 °С, витримують 30-40 хвилин, ретельно перемішують та поступово додають при постійному перемішуванні олію рижю посівного, оливкову олію та воду мінеральну "Поляна Квасова" з температурою 35-40 °С до утворення в'язкої консистенції.

Приклад 1. Приготували харчову композицію з лецитином, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

олія рижю посівного	7,5
олія оливкова	7,5
лецитин сої або соняшника порошковий або гранульований	20
вода питна	20
вода мінеральна "Поляна Квасова»	45.

Поляризаційна мікроскопія показала, що одержана за прикладом 1 композиція має упорядковану рідкокристалічну структуру, про що свідчать освітлені ділянки на фото 1.

5 Приклад 2. Приготували харчову композицію з лецитином, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

олія рижю посівного	5
олія оливкова	10
лецитин сої або соняшника порошковий або гранульований	10
вода питна	30
вода мінеральна "Поляна Квасова»	45.

Поляризаційна мікроскопія показала, що одержана за прикладом 2 харчова композиція має упорядковану рідкокристалічну структуру, про що свідчать освітлені ділянки на фото 2.

10 Заявлена композиція має рідкокристалічну структуру складу "лецитин-вода-рослинна олія", що дозволяє вводити у її склад істотну кількість водорозчинних та жиророзчинних біологічно активних речовин.

Харчова композиція може використовуватись як основа для створення продуктів профілактично-лікувальної направленості - паст, соусів, кремів, пін та емульсійних напоїв.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Харчова композиція, що містить олію рослинну, рослинний лецитин та воду, яка **відрізняється** тим, що вона містить олію рижю посівного та оливкову олію, воду питну і воду мінеральну "Поляна Квасова", у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

20

олія рижю посівного	5-15
олія оливкова	5-15
лецитин сої або соняшника порошковий або гранульований	10-30
вода питна	20-45
вода мінеральна "Поляна Квасова"	20-45.



Фото 1

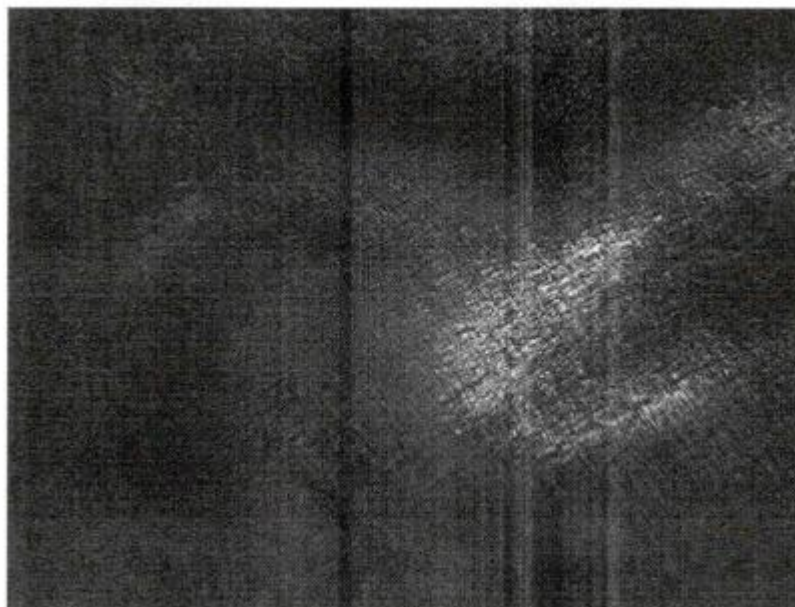


Фото 2

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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