



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124353** (13) **U**  
(51) МПК (2018.01)  
**A23C 9/00**  
**A23C 9/127** (2006.01)  
**A23C 9/133** (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 09141</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Побережна Дар'я Ігорівна (UA),</b> <b>Вікуль Світлана Іванівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>15.09.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2018</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2018, Бюл.№ 7</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ НА ОСНОВІ КЕФІРУ**

**(57)** Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування напою на основі кефіру містить кефір, пюре із яблук і смако-ароматичний компонент, екстракт моркви і пюре із свіжих томатів. Як смако-ароматичний компонент, композиція містить базилік сушений.

UA 124353 U



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нового виду напою на основі кефіру для різних груп населення, згідно фізіологічним нормам. Напій на основі кефіру розрахований на першу та другу групу людей, які працюють розумово.

5 Відомий склад напою на основі кефіру з додаванням овочевої, фруктової сировини та спецій (див. <http://proallhealth.xyz/izha/dieti-dlja-shudnennja-2/33513-shudnennja-za-dopomogoju-korici.html>, <http://radka.in.ua/krasa/byriak-z-kefirom-dlia-shydnennja-i-och.html#i-4>). В рецептуру напою на основі кефіру з буряком входить:

- 10 - мінеральна вода без газу;
- сік буряка;
- кефір 1 %-ної жирності.

В рецептуру напою на основі кефіру з висівками і чорносливом входить:

- 15 - кефір 1 %-ної жирності;
- висівки гречані;
- чорнослив;
- мелена кориця.

Відомо композиція інгредієнтів для приготування напою на основі кефіру з яблуком див. <http://proallhealth.xyz/izha/dieti-dlia-shudnennja-2/33513-shudnennja-za-dopomogoju-korici.html>. В рецептуру входять:

- 20 - кефір 1 %-ної жирності;
- пюре із яблук;
- мелена кориця.

Склад даної композиції обрано прототипом.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- 25 - кефір 1 %-ної жирності;
- пюре із яблук;
- смако-ароматичний компонент.

Композиції за прототипом притаманний наступний недолік - продукт містить недостатню кількість мінеральних речовин і пектину, який потрібен для людей першої та другої групи людей, які працюють розумово.

30 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування нового виду напою на основі кефіру з додаванням фруктової, овочевої сировини та спецій, з покращеними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

35 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування напою на основі кефіру, що містить кефір, пюре із яблук і смако-ароматичний компонент, згідно з корисною моделлю, композиція додатково містить екстракт моркви і пюре із свіжих томатів, а як смако-ароматичний компонент, введено базилік сушений, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

пюре із свіжих томатів	5-10
пюре із яблук	10-15
базилік сушений	2-3
екстракт із моркви	5-10
кефір 1 %-ної жирності	решта.

40 Морква, томат свіжий та базилік - містить велику кількість вітамінів, мінеральних речовин, які необхідні людині для нормального розвитку та працездатності. Всього із 40 грамів даних продуктів, людина отримує 4 грами клітковини, пектину із денної норми - 25 грамів.

Тому, без сумніву, даний напій повинен стати невід'ємною частиною раціону людей першої та другої групи людей, які працюють розумово.

45 Напій на основі кефіру з додаванням фруктової, овочевої сировини та спецій готують наступним чином.

До охолодженого кефіру ( $t=10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) додають пюре із свіжих томатів, сушений базилік, охолоджений екстракт із моркви та пюре із яблук.

50 Перед подрібненням томати очищають від неїстівних частин та миють, потім подрібнюють у блендері до отримання пюреподібної маси. Яблука миють, очищають від сім'яного гнізда і подрібнюють у блендері до отримання пюреподібної маси.

Екстракт із моркви готують наступним чином - моркву миють та очищають, потім подрібнюють на невеликі кубики за допомогою кухонного ножа та виварюють протягом 10-15 хв. Проціджують та охолоджують для подальшого введення у кефір.

Кінцевою операцією приготування напою - є взбивання у блендері для отримання однорідної маси, як для напою. Прикрашають свіжими томатами та яблуками.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре із свіжих томатів	5-10
пюре із яблук	10-15
базилік сушений	2-3
екстракт із моркви	5-10
кефір 1 %-ної жирності	решта.

Приклади приготування напою на основі кефіру.

5 Приклад 1.

Приготували напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кефір 1 %-ної жирності	77,5;
пюре із свіжих томатів	5;
базилік сушений	2,5;
екстракт із моркви	5;
пюре із яблук	10.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого напою, що характеризувався високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену консистенцію та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Дані наведені в таблиці.

10

Приклад 2.

Приготували напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кефір 1 %-ної жирності	85;
пюре із свіжих томатів	3;
базилік сушений	2;
екстракт із моркви	5;
пюре із яблук	5.

15

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого напою, що характеризувався гіршими показниками, консистенція порушена, органолептичні показники виражені слабо. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

Приготували напій як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

20

кефір 1 %-ної жирності	55;
пюре із свіжих томатів	10;
базилік сушений	5;
екстракт із моркви	10;
пюре із яблук	20.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого напою, що характеризувався гіршими показниками, консистенція порушена, за рахунок великої кількості овочевої сировини, органолептичні показники виражені слабо. Дані наведені в таблиці.

Органолептичні показники напоїв на основі кефіру, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	Рівномірний, від світло-зеленого до помаранчевого	Рівномірний, від білого до світло-зеленого	Нерівномірний, від зеленого до помаранчевого
Оцінка в балах	5	4	3
Консистенція	Сметано подібна, не рідка	Рідка	Не рідка із включеннями сировини
Оцінка в балах	5	4,5	3,5
Запах	Освіжаючий	Кисломолочний	Морквяний
Оцінка в балах	5	4	4
Смак	Ніжний з невеликою кислінкою та смаком морквяно-яблучного соку	Кисломолочний з невеликою кислінкою	Солодкуватий з відповідним смоком моркви та яблука
Оцінка в балах	4	3	3
Загальна оцінка	19	15,5	13,5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування напою на основі кефіру, що містить кефір, пюре із яблука і смако-ароматичний компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить екстракт моркви і пюре із свіжих томатів, а як смако-ароматичний компонент, композиція містить базилік сушений, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- |                        |        |
|------------------------|--------|
| пюре із свіжих томатів | 5-10   |
| пюре із яблука         | 10-15  |
| базилік сушений        | 2-3    |
| екстракт із моркви     | 5-10   |
| кефір 1 %-ної жирності | решта. |

10

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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