



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143584** (13) **U**

(51) МПК (2020.01)

A23L 2/00

A23L 2/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2019 11669	(72) Винахідник(и):	Козонова Юлія Олександрівна (UA), Дубина Анна Анатоліївна (UA), Гудзь Яна Олексіївна (UA)
(22) Дата подання заявки:	05.12.2019	(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:	10.08.2020		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.08.2020, Бюл.№ 15		

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННОГО КОКТЕЙЛЮ "МОРКВЯНИЙ ВИБУХ"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування молочно-рослинного коктейлю містить банан і молоко. Додатково містить морквяний фреш, а як молоко використовують вівсяне молоко.

UA 143584 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів молочно-рослинних коктейлів з покращеними функціональними властивостями та для профілактики хвороб зору.

Існує безліч препаратів, здатних поліпшити зір, зняти втоми очей та майже повністю відновити зір. Однак, постійне вживання таких медикаментозних препаратів завдає шкоди іншим органам. У зв'язку з цим все більше зростає попит на "ліки" природного походження, тобто профілактика та/або лікування хвороб за допомогою продуктів харчування.

Найближчим аналогом є композиція інгредієнтів для приготування молочного коктейлю, що містить коров'яче молоко (2,5 % жирності), банан, апельсин, цукор, морозиво, біологічно активну добавку "Na-KMLЦ", Біологічно активну добавку "КСБ-УФ", оцет 3 %, (див. патент України на корисну модель № 122685, опубл. 25.01.2018, бюл. № 2).

Найближчий аналог і корисна модель, мають такі спільні ознаки:

- банан;
- молоко (у найближчому аналогу - молоко коров'яче).

Недоліками даної композиції є:

- наявність інгредієнта, що може викликати алергічну реакцію, - апельсин;
- наявність цукру, що шкідливо для людей з цукровим діабетом;
- використання коров'ячого молока (небезпечно для людей з непереносимістю лактози).

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування молочно-рослинного коктейлю для профілактики хвороб зору, в якій, шляхом заміни компонентів і введення нових, забезпечити одержання продукту з покращеними органолептичними показниками та функціональними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування молочно-рослинного коктейлю, що містить банан і молоко, згідно з корисною моделлю, додатково містить морквяний фреш, а як молоко використовують вівсяне молоко, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

морквяний фреш	19,5...20
молоко вівсяне	20,5...30
банан	50...60.

Виробництво напою включає наступні стадії:

- приготування вівсяного молока;
- підготовка напівфабрикатів - очищення та нарізання банана та моркви;
- вичавлення морквяного фрешу;
- з'єднання у чаші блендера вівсяного молока, банана та морквяного фрешу;
- збивання на максимальній швидкості протягом 1,5 хв.

Морквяний фреш має багатий макро- та мікронутрієнтний склад, в тому числі містить вітамін А, β-каротин, К, Са, Na, Mg. Ці компоненти допомагають зберегти оптичну систему ока людини в робочому стані, збалансувати кислотність крові та рівень цукру в ній, сприяють виведенню артеріальних відкладень, знижуючи ризик розвитку серцевих захворювань та інсульту, а також мають детоксикаційний ефект, очищуючи шкіру.

Вівсяне молоко містить велику кількість білка, макро- та мікроелементів. Воно забезпечує нормалізацію рівню цукру і холестерину в крові, покращує роботу мозку, пам'ять і концентрацію, прискорює обмінні процеси в організмі, захищає слизову шлунку і кишечника.

Банани містять велику кількість калію, вітаміни А, В і С, вуглеводи, макро- і мікроелементи, завдяки чому позитивно впливають на серцево-судинну систему, поліпшують пам'ять, підвищують працездатність, чинять заспокійливу дію для нервової системи.

Молочно-рослинний коктейль заявленої композиції готують у наступному порядку.

50 г вівсяних пластівців залити 500 мл питної холодної води та залишити на 8 годин для настоювання. Після настоювання масу подрібнюють блендером та проціджують. Банани миють, очищають від шкірки та нарізають. Моркву миють, очищають та вичавлюють сік. Всі компоненти - вівсяне молоко, морквяний сік та банан - поєднують і змішують у чаші блендера на максимальній швидкості впродовж 1,5 хв. Вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас.% готового продукту: вівсяне молоко - 20,5...30, морквяний фреш - 19,5...20, банан - 50...60.

Приклади приготування молочно-рослинного коктейлю.

Приклад 1. Приготували молочно-рослинний коктейль, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

вівсяне молоко	30
морквяний фреш	20
банан	50.

Приклад 2. Приготували молочно-рослинний коктейль, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

вівсяне молоко	20,5
морквяний фреш	19,5
банан	60.

Приклад 3. Приготували молочно-рослинний коктейль, як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

вівсяне молоко	30
морквяний фреш	18
банан	52.

5 Вміст макро- та мікроелементів, отриманого продукту наведено у таблиці 1, органолептичні показники молочного коктейлю наведено у таблиці 2.

Корисна модель забезпечує одержання продукту із покращеними органолептичними властивостями, підвищеною харчовою цінністю та функціональними властивостями.

Таблиця 1

Харчова цінність молочно-рослинного коктейлю "Морквяний вибух", приготованого із заявленої композиції (на 100 г продукту)

Показник	Вміст
Білки, г	4,41
Жири, г	2,36
Вуглеводи, г	27,9
Вода, г	57,9
Зола, г	1,74
Na, мг	29,6
Ca, мг	52,8
K, мг	321,75
Mg, мг	73,15
Ph, мг	145,6
Fe, мг	0,43
Zn, мг	0,2
Си, мг	0,05
Mn, мг	0,15
Вітамін А, мг	0,71
β-каротин, мг	4,24
B1,мг	0,2
B2, мг	0,08
Вітамін С, мг	4,75
Вітамін Е, мг	0,75
Вітамін РР, мг	2,06
Моно- та дисахариди, г	8,43
Органічні кислоти, г	0,23
Харчові волокна, г	5,55
Енергетична цінність, ккал	157,65

Таблиця 2

Органолептичні показники молочно-рослинного, приготованого із заявленої композиції

Показник	Номер прикладу		
	1	2	3
Колір	Напій має неяскравий помаранчевий колір	Напій має неяскравий помаранчевий колір	Напій має неяскравий помаранчевий колір
Консистенція	Рідкий, однорідний, без твердих включень	Рідкий, однорідний, без твердих включень	Рідкий, однорідний, без твердих включень
Запах	Відповідає виду сировини; яскраво виражений морквяний аромат, без сторонніх запахів	Відповідає виду сировини; яскраво виражений морквяний аромат, без сторонніх запахів	Відповідає виду сировини; яскраво виражений морквяний аромат, без сторонніх запахів
Смак	Виразний смак моркви та банану з легким присмаком вівсяного молока	Виразний смак моркви та банану з легким присмаком вівсяного молока	Виразний смак моркви та банану з легким присмаком вівсяного молока
Післясмак	Без сторонніх присмаків	Без сторонніх присмаків	Без сторонніх присмаків

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування молочно-рослинного коктейлю, що містить банан і молоко, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить морквяний фреш, а як молоко використовують вівсяне молоко, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|----------------|-----------|
| морквяний фреш | 19,5...20 |
| молоко вівсяне | 20,5...30 |
| банан | 50...60. |

Комп'ютерна верстка І. Сковцова

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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