



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **123454** (13) **U**
(51) МПК

A23C 15/02 (2006.01)

A23L 33/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 09622	(72) Винахідник(и): Іванов Олег Миколайович (UA), Арендаренко Володимир Миколайович (UA), Дрожчана Ольга Урешівна (UA), Лапенко Тарас Григорович (UA), Ясько Владислав Олександрович (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.10.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.02.2018	(73) Власник(и): ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.02.2018, Бюл.№ 4	

(54) ВЕРШКОВЕ МАСЛО

(57) Реферат:

Вершкове масло містить жир масла вершкового, сухофрукти або волоський горіх, фруктовий або ягідний сироп. Додатково до його складу введено мікродисперсний порошок натуральної кориці в кількості 2-3 % від її загальної маси.

UA 123454 U

Корисна модель належить до молокопереробного виробництва і може бути використана для виготовлення нових видів вершкового масла зі специфічними та унікальними смаковими та ароматними властивостями.

Відоме вершкове масло (Сборник технологических инструкций по производству сливочного масла. - Углич, 1989. - С. 89-94), до складу якого входить масло вершкове, закваска на молочнокислих бактеріях, сіль поварена та каротин мікробіологічний. Масло характеризується приємним солонуватим вершковим смаком та ароматом, щільною та пластичною консистенцією, лікувально-профілактичними особливостями.

Недоліком відомого масла є типовий для вершкової продукції невиразний смак й аромат з відсутністю оригінальних властивостей.

Відоме й інше масло за патентом України № 14690А (МПК А23С 15/02, опубл. 20.01.1997 р.), яке містить в собі молочні вершки з добавкою харчових інгредієнтів у вигляді порошкоподібних композицій фруктів або ягід, які додаються до вершків перед їх термообробкою у масовій кількості 0,5-10 % від загальної маси та води.

До недоліків слід віднести: недостатній рівень солодкості, невиразний десертний смак та аромат, відмінність смакових та ароматичних властивостей масла із-за неоднорідності складу харчової добавки, можливе потрапляння у масло рослинної клітковини та баластних речовин, що погано або взагалі не засвоюються організмом.

Найближчим аналогом до заявленого масла є вершкове десертне масло за патентом України № 47022 (МПК А23С 15/02 (2009, 01)), що являє собою композицію з молочних вершків та фруктового та ягідного сиропу з додаванням волоських горіхів або сухофруктів та води в наступних пропорціях, мас. %:

вершки - 65-75, фруктовый або ягідний сироп - 5-15, волоські горіхи або сухофрукти - 5-15, вода - решта.

Недоліком даного вершкового десертного масла є дещо типові органолептичні властивості, притаманні масло-жировим композиціям, з відсутнім духмяним та пряним смаком, властивим для десертного продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити рецептурний склад вершкового масла з високою харчовою цінністю, збагаченого мікроелементами, вітамінами, антиоксидантами та з відмінними смаковими та ароматичними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що у вершкове масло, до рецептурного складу якого входить 65-75 % жиру масла вершкового, 5-15 % фруктового або ягідного сиропу та 5-15 % волоських горіхів або сухофруктів, додається 2-3 % мікродисперсного порошку натуральної кориці.

Даний причинно-рецептурний зв'язок рецептурних співвідношень інгредієнтів, що використовуються, дозволяє надати продукту неповторного та приємного смаку та аромату, збільшити додатково, за рахунок додавання кориці, кількість антиоксидантів, мікроелементів та вітамінів, що в сукупності з наявними харчовими добавками, у вигляді горіхово-фруктової суміші, підвищує харчову цінність масла.

Збільшення вмісту порошку кориці у масовому складі масла більше за 3 % призводить до появи занадто концентрованого та виразного смаку та аромату кориці з витісненням та нівелюванням смаків усіх інших інгредієнтів у продукті. Використання меншої кількості кориці від зазначеної концентрації збіднює ароматичні та смакові властивості масла.

Вершкове масло готують в наступний спосіб.

Жир вершкового масла піддають розморожуванню з подальшим поділом на частини та перемішуванням протягом 3 хвилин при температурі 25-30 °С, водночас проводять підготовку харчових добавок з сухофруктів або волоських горіхів, які подрібнюють до мілкої фракції, та разом з фруктовим або ягідним сиропом, попередньо розчиненим та нагрітим у воді до температури 40-50 °С, додають до пластинчастої маси жиру вершкового масла. В процесі перемішування до утвореної масляної маси поступово додають порошок кориці, не допускаючи злипання частинок кориці в клубки та розподіляючи її рівномірно по всій поверхневій площині змішувальної маси. Перемішування триває до утворення рівномірної та гомогенної структури масляної композиції. Після цього утворена маса продукту подається на фасування.

Таким чином, розроблена рецептура вершкового масла з додаванням порошку кориці дає змогу отримати висококалорійний збагачений мікроелементами, вітамінами та антиоксидантами продукт з оригінальним смаком та духмяним і пряним ароматом зі значною харчовою цінністю.

Зазначена рецептура вершкового масла пройшла дегустаційну оцінку та експертизу, які підтвердили унікальність та оригінальність смакових та ароматичних властивостей даного харчового продукту та його харчову цінність.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Вершкове масло, що містить жир масла вершкового, сухофрукти або волоський горіх, фруктовий або ягідний сироп, яке **відрізняється** тим, що до його складу введено
5 мікродисперсний порошок натуральної кориці в кількості 2-3 % від її загальної маси.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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