

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 163317

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КРУП'ЯНИХ БАТОНЧИКІВ З  
ІЗОМАЛЬТОМ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
10.06.2026.

Директор  
Державної організації «Український  
національний офіс інтелектуальної  
власності та інновацій»

О.П. Орлюк



(19) UA

(51) МПК

A23L 7/126 (2016.01)  
A23L 33/125 (2016.01)  
A23G 3/34 (2006.01)  
A23G 3/48 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2026 00028

(22) Дата подання заявки: 02.01.2026

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 11.06.2026

(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: 10.06.2026, Бюл. № 23

(72) Винахідники:

Кузнєцов Роман  
Володимирович, UA,  
Калашник Олена  
Володимирівна, UA,  
Мороз Світлана Едуардівна,  
UA,  
Будник Ніна Василівна, UA,  
Скрипник Вячеслав  
Олександрович, UA,  
Левченко Юлія Вікторівна,  
UA,  
Іванов Олег Миколайович,  
UA

(73) Володілець:

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,  
вул. Сковороди, 1/3, м.  
Полтава, 36003, UA

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КРУП'ЯНИХ БАТОНЧИКІВ З ІЗОМАЛЬТОМ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва круп'яних батончиків з ізомальтом, що включає підготовку сухої суміші з круп'яних компонентів та додаткових інгредієнтів, приготування сполучної сиропної системи з використанням підсолоджувача та жирового компонента і з нагріванням, з'єднання сухої суміші з гарячою сполучною системою з перемішуванням до утворення формувальної маси, формування виробів шляхом ущільнення маси, їх охолодження з фіксацією структури та подальше різання і пакування, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач у складі сполучної сиропної системи використовують ізомальт, який розчиняють у суміші натурального меду та вершкового масла з утворенням термостабільної сиропної системи, при цьому з'єднання сухої суміші зі сполучною системою здійснюють у гарячому стані з подальшим формуванням виробів і охолодженням, під час якого відбувається кристалізація ізомальту.

(11) **163317**