



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76047** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23C 9/133** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 06020</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>18.05.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.12.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.12.2012, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Карпенко Зінаїда Павлівна (UA), Сорокіна Світлана Вікторівна (UA), Щепіна Дар'я Юріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
--	--

**(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ЗБАГАЧЕНОГО МОЛОКА**

**(57) Реферат:**

Спосіб одержання збагаченого молока включає отримання, нормалізацію, очищення, гомогенізацію, пастеризацію молока. Перед пастеризацією в молоко вносять овочевий компонент, який містить пасту із моркви кількістю 3 % до загальної маси молока.

**UA 76047 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва молока, і може бути використана на підприємствах харчування та на харчових підприємствах малого і середнього бізнесу.

Молоко - цінний харчовий продукт, який користується стійким попитом споживачів в Україні. Проте в ньому відсутні такі речовини як вітамін С та β-каротин, які беруть участь у більшості окислювально-відновлювальних реакцій, що протікають в організмі людини. Вітамін С необхідний для розвитку сполучної тканини, нормального протікання процесів регенерації і загоєння. Також вітамін С підтримує процеси кровотворення, забезпечує стійкість до різних видів стресу і нормалізує імунний статус організму. Вітамін С відіграє важливу роль в обміні вітаміну Е в організмі, синтезі β-каротину, а також у багатьох інших процесах. β-каротин, завдяки своїм антиоксидантним властивостям, сприяє зміцненню імунітету, знижує ризик інфекційних захворювань, пом'якшує дію шкідливих факторів навколишнього середовища, таких як електромагнітні випромінювання, хімічні та радіоактивні забруднення, а також підвищує адаптаційні можливості організму і стійкість до стресів.

Відомий спосіб одержання молока, що передбачає отримання, нормалізацію, очищення, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження [1].

Недоліком відомого способу є те, що пастеризоване коров'яче молоко питне містить недостатню кількість вітаміну С та β-каротину, а це не надає йому лікувально-профілактичних властивостей у зв'язку з поширеністю авітамінозу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нового виду збагаченого молока шляхом внесення в нього овочевого компонента, який містить пасту із моркви кількістю 3 % до загальної маси. Використання пасти із моркви дозволяє значно підвищити вміст речовин з антиоксидантною активністю, зокрема вітамінів С, А, β-каротину, поліфенольних речовин.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі одержання нового виду збагаченого молока, що включає отримання, нормалізацію, очищення, гомогенізацію, пастеризацію молока, перед пастеризацією в молоко вносять овочевий компонент, який містить пасту із моркви, кількістю 3 % до загальної маси молока.

Відміна даного способу полягає в тому, що з метою підвищення вмісту вітамінів як рослинні інгредієнти використовують овочевий компонент кількістю 3 % до загальної маси молока, який складається з пасти із моркви.

За органолептичними показниками молоко, яке отримують при використанні овочевого компонента має чистий приємний смак і запах, присмак при стерилізації гармонійно поєднується із солодкуватим присмаком домішки. Консистенція збагаченого молока однорідна, з добре розчинною домішкою. Домішка через деякий час випадає в осад, але при легкому струшуванні однорідність відновлюється знову. Колір білий із насиченим жовтувато-помаранчевим відтінком, рівномірний по всій масі продукту. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості розробленого продукту відповідають вимогам нормативної документації на молочну продукцію, а саме молоко. Дослідження показали, що розроблене збагачене молоко з овочевим компонентом має більший вміст вітамінів і мінеральних речовин.

Запропоноване збагачене молоко, що містить овочевий компонент, є більш стійким під час зберігання до окислювальних процесів, термін зберігання збагаченого овочевим компонентом молока подовжився на 3 доби, бо разом з овочевою добавкою молоко стало збагаченим й на біологічно активні речовини, які гальмують або попереджують процес псування.

Встановлено, що додавання овочевих компонентів підвищує біологічну та харчову цінність готового продукту, дозволяє економити молочну сировину, знижуючи собівартість молока, отримати продукт дієтичного та профілактичного призначення, подовжити термін його зберігання.

Література:

1. Бухтарева Е.Ф., Ильенко-Петровская Г.П., Твердохлеб Г.В. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов - М.: Экономика, 1985. - 210 с.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб одержання збагаченого молока, що включає отримання, нормалізацію, очищення, гомогенізацію, пастеризацію молока, який **відрізняється** тим, що перед пастеризацією в молоко вносять овочевий компонент, який містить пасту із моркви кількістю 3 % до загальної маси молока.

---

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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