



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76474** (13) **U**
(51) МПК
A23C 9/20 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2012 06026</p> <p>(22) Дата подання заявки: 18.05.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2013, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Карпенко Зінаїда Павлівна (UA), Сорокіна Світлана Вікторівна (UA), Колос Діна Сергіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	--

(54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ КЕФІРУ З ДОМІШКОЮ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ З ГАРБУЗА

(57) Реферат:

Спосіб одержання кефіру з домішкою овочевої сировини з гарбуза передбачає приймання, очистку, охолодження і резервування сировини, нормалізацію молока і приготування суміші, гомогенізацію суміші, пастеризацію і охолодження суміші, заквашування і сквашування суміші, перемішування, охолодження і дозрівання молочного згустку, охолодження кефіру, причому перед заквашуванням в суміш вносять домішку овочевої сировини з гарбуза у кількості 30 % до загальної його маси.

UA 76474 U

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

Кефір - цінний харчовий продукт, який користується стійким попитом споживачів в Україні. Але кефір має певну незбалансованість хімічного складу - дефіцит мінеральних речовин, вітамінів Е, С та каротину.

Відомий спосіб одержання кефіру, що передбачає приймання, очистку, охолодження і резервування сировини, нормалізацію молока і приготування суміші, гомогенізацію суміші, пастеризацію і охолодження суміші, заквашування і сквашування суміші, перемішування, охолодження і дозрівання молочного згустку, охолодження кефіру [1].

Недоліком цього способу можна вважати відносно низький вміст в хімічному складі кефіру вітамінів, антиоксидантів, мінеральних речовин, вживання яких запобігає старінню клітин, захворювання на рак, і необхідних для розвитку сполучної тканини, нормального протікання процесів регенерації і загоєння.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення кефіру з домішкою овочевої сировини з гарбуза шляхом збагачення пастою з гарбуза у кількості 30 % до загальної його маси. Використання в складі домішки овочевої сировини пасти з гарбуза дозволяє значно підвищити вміст речовин з антиоксидантною активністю, зокрема вітамінів С, Е, каротину та мінеральних речовин.

Поставлена задача відрізняється тим, що у відомому способі одержання кефіру з домішкою овочевої сировини з гарбуза, який передбачає приймання, очистку, охолодження і резервування сировини, нормалізацію молока і приготування суміші, гомогенізацію суміші, пастеризацію і охолодження суміші, заквашування і сквашування суміші, перемішування, охолодження і дозрівання молочного згустку, охолодження кефіру, згідно з корисною моделлю, перед заквашуванням в суміш вносять домішку овочевої сировини з гарбуза у кількості 30 % до загальної його маси.

Відмінність даного способу полягає в тому, що з метою підвищення вмісту вітамінів, мінеральних речовин як рослинні інгредієнти використовують овочевий компонент, який складається з пасти з гарбуза, у кількості 30 % до загальної маси кефіру.

За органолептичними показниками кефір, який отримують при використанні овочевого компоненту має чистий, кисло-молочний, приємний, злегка солодкуватий присмак, запах притаманний кефіру, з легким відтінком запаху гарбуза, однорідну, текучу консистенцію, без грудочок жиру, що збилися і пластівців білка, спостерігається незначне газоутворення, білий колір з жовтуватим відтінком, рівномірний по всій масі. Органолептичні та фізико-хімічні показники якості розробленого продукту відповідають вимогам нормативної документації на молочну продукцію, а саме кефіру. Дослідження показали, що розроблений кефір з овочевим компонентом має більший вміст вітамінів і мінеральних речовин.

Запропонований кефір, що містить овочевий компонент, є більш стійким під час зберігання до окислювальних процесів, термін зберігання збагаченого овочевим компонентом кефіру подовжився на 3 доби, бо разом з овочевою добавкою кефір став 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 кефіру, отримати продукт дієтичного та профілактичного призначення, подовжити термін його зберігання.

Джерела інформації:

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

50 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб одержання кефіру з домішкою овочевої сировини з гарбуза, що передбачає приймання, очистку, охолодження і резервування сировини, нормалізацію молока і приготування суміші, гомогенізацію суміші, пастеризацію і охолодження суміші, заквашування і сквашування суміші, перемішування, охолодження і дозрівання молочного згустку, охолодження кефіру, який відрізняється тим, що перед заквашуванням в суміш вносять домішку овочевої сировини з гарбуза у кількості 30 % до загальної його маси.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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