



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105354** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 25/00** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 10228</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.10.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.03.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.03.2016, Бюл.№ 5</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Черевко Олександр Іванович (UA), Дубініна Антоніна Анатоліївна (UA), Дейниченко Григорій Вікторович (UA), Ленерт Світлана Олександрівна (UA), Хоменко Ольга Олексіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</b></p>
---	---

**(54) АРАХІСОВА ПАСТА**

**(57) Реферат:**

Арахісова паста містить масу тертого смаженого арахісу, жировий компонент та смакові добавки, зокрема цукрову пудру та какао-порошок. Як жировий компонент використовують лляну олію, а як додаткову смакову добавку застосовують сухе знежирене молоко.

**UA 105354 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, і може бути використана при виробництві продуктів оздоровчого харчування.

Відомий спосіб виробництва арахісової пасти, у якому насіння арахісу піддають тепловій обробці (обсмаженим:). Після обсмаження насіннєву оболонку відокремлюють, а ядра  
5 подрібнюють на дезінтеграторі. Одержаний продукт має пастоподібну, тягучу консистенцію з яскраво вираженим арахісовим смаком, кремового кольору. Отримана арахісова маса характеризується високим вмістом ліпідної фракції [1].

Недоліком такої арахісової пасти є вузька гамма смакових характеристик за рахунок обмеженого складу інгредієнтів (лише арахіс) та не достатньо висока харчова і біологічна  
10 цінність продукту.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є арахісове масло, що містить масу тертого смаженого арахісу, гідрогенізований рослинний жир або кондитерський жир, смакові добавки, емульгатор рослинний, як смакові добавки застосовують цукрову пудру та/або сіль та/або какао-порошок [2].

Недоліком прототипу є використання гідрогенізованого рослинного жиру або кондитерського жиру, адже такі жири порушують жировий обмін організму (збільшують рівень холестерину і тригліцеридів) і сприяють розвитку гіперхолестеринемії, гіпертригліцеридемії і атеросклерозу, що є базою для розвитку серцево-судинних розладів, та не достатньо висока біологічна цінність  
15 продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення арахісової пасти з високою харчовою та біологічною цінністю шляхом використання як жирового компонента лляної олії, а як додаткової смакової добавки - сухого знежиреного молока, що забезпечує розширення смакового спектру арахісової пасти, дозволяє застосовувати натуральні інгредієнти та використовувати отриманий продукт для оздоровчого харчування.

Поставлена задача вирішується тим, що в арахісовій пасті, яка містить масу тертого смаженого арахісу, жировий компонент та смакові добавки, зокрема цукрову пудру та какао-порошок, згідно з корисною моделлю, як жировий компонент використовують лляну олію, а як додаткову смакову добавку застосовують сухе знежирене молоко, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

маса тертого смаженого арахісу	73,0-79,0
сухе знежирене молоко	8,0-10,0
лляна олія	3,0-4,0
цукрова пудра	8,0-10,0
какао-порошок	2,0-3,0.

Сухе знежирене молоко вибрано як смакова добавка тому, що воно надає пасті молочного присмаку та підвищує біологічну цінність, обумовлену особливостями його біохімічного складу. Наявність майже всіх основних речовин (білків, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів) та вісімнадцяти амінокислот, робить цей продукт незамінним для людини.

Лляна олія - перспективний компонент для виробництва продуктів для лікувально-профілактичного харчування. У хімічному складі вона містить наступні основні жирні кислоти, %: лінзленову - 21-60, лінолеву - 25-29, олеїнову - 5-20, насичені - 5-10. Наукові і клінічні дослідження показують, що цей продукт знижує рівень холестерину в крові, зменшує високий кров'яний тиск, полегшує лікування захворювань шкіри та багатьох інших захворювань. Також лляну олію додавали для надання арахісовій пасті пластичної, мазкої консистенції.

В загальному вигляді отримання арахісової пасти здійснюється за наступною послідовністю. Основним компонентом пасти є маса тертого смаженого арахісу, яку готують наступним чином: очищені та підсмажені ядра арахісу розтирають у жорновому млині. Отримана маса має кремopodobну консистенцію.

Приготовлену таким чином масу у межах запропонованого кількісного складу дозують та подають до змішувальної машини. Потім туди же по чергово, при постійному змішуванні вводять визначену кількість сухого знежиреного молока, цукрової пудри, какао-порошку, лляної олії. Змішування введених інгредієнтів здійснюють до утворення гомогенної маси.

Приготовлена запропонована арахісова паста являє собою пастоподібну однорідну масу темно-коричневого кольору з блискучою поверхнею та горіховим, чистим, гармонійним смаком з шоколадно-молочним присмаком.

Збільшення вмісту тертого смаженого арахісу понад заявлений діапазон межу призводить до негармонійного смаку пасти та занадто щільної консистенції. При зменшенні вмісту тертого смаженого арахісу нижче заявленого діапазону паста набуває занадто вираженого смаку інших компонентів, консистенція стає комкуватою.

Збільшення вмісту сухого знежиреного молока понад заявлений діапазон призводить до борошнистого присмаку та комкуватої консистенції. Зменшений вміст сухого знежиреного молока нижче заявленого діапазону призводить до втрати молочного присмаку пасти.

5 Збільшення вмісту лляної олії понад заявлений діапазон призводить до появи гіркуватого присмаку, сильно вираженого запаху лляної олії та рідкуватої консистенції. Зменшення вмісту лляної олії нижче заявленого діапазону призводить до щільної та комкуватої консистенції.

Збільшення вмісту цукрової пудри понад заявлений діапазон призводить до надто солодкого смаку пасти та щільної та непластичної консистенції. При зменшенні вмісту цукрової пудри нижче заявленого діапазону паста стає не достатньо солодкою.

10 Збільшення вмісту какао-порошку понад заявлений діапазон призводить до появи гіркуватого присмаку, надто щільної та непластичної консистенції. Зменшення вмісту какао-порошку нижче заявленого діапазону сприяє істотному зниженню смаку та запаху какао-порошку

15 Технічний результат, який досягається корисною моделлю: висока харчова та біологічна цінність арахісової пасти за рахунок введення лляної олії та сухого знежиреного молока; використання лише натуральних інгредієнтів; високі органолептичні показники; покращення опакових властивостей пасти.

Джерела інформації:

20 1. Терещук Л.В. Состав и свойства семян арахиса и продуктов его переработки / Л.В. Терещук, С.С. Павлов // Кондитерское производство. - 2011. - №3. - С. 20-21.

2. Пат. 51236 Україна, МПК(2006) A23L 1/36. Арахісове масло / С.Ю. Шатов; заявник і власник Товариство з обмеженою відповідальністю "Луко". - № u200608168; заявл. 20.07.2006; опубл 15.02.2007, Бюл. №8/2006. - 3 с.

25

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

30 Арахісова паста, що містить масу тертого смаженого арахісу, жировий компонент та смакові добавки, зокрема цукрову пудру та какао-порошок, яка **відрізняється** тим, що як жировий компонент використовують лляну олію, а як додаткову смакову добавку застосовують сухе знежирене молоко, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

маса тертого смаженого арахісу	73,0-79,0
сухе знежирене молоко	8,0-10,0
лляна олія	3,0-4,0
цукрова пудра	8,0-10,0
какао-порошок	2,0-3,0.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

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

---

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