



УКРАЇНА

(19) UA (11) 52056 (13) U  
(51) МПК  
A23J 1/06 (2006.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ЖИРОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ

1

2

(21) u201001975

(22) 23.02.2010

(24) 10.08.2010

(46) 10.08.2010, Бюл.№ 15, 2010 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ПОГО-  
ЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ  
ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛО-  
ДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРО-  
ВИЧ, АКМЕН ВІКТОРІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, ШЕВ-  
ЧЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ(57) Композиція для виготовлення жирового напі-  
вфабрикату, що містить твердий рослинний жир  
67,00-65,00мас.%, яка **відрізняється** тим, що в  
рослинний жир вводять дієтичну добавку "Ред-  
гем" і вітамін Е в мас.:%: 32,55-34,45 та 0,45-0,55  
відповідно.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва жирового напівфабрикату для виготовлення кондитерської та шоколадної глазури.

Відомий склад виготовлення жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Гемовітал», що має в рецептурній композиції таке співвідношення інгредієнтів, мас.:%: твердий рослинний жир - 67,00-65,00, дієтичну добавку «Гемовітал» - 32,4-34,6, вітамін Е - 0,60-0,40 [1].

Недоліками цього складу є необхідність застосування антиоксиданту -вітаміну Е.В основу корисної моделі поставлена задача розробки композиції для виготовлення жирового напівфабрикату шляхом заміни дієтичної добавки «Гемовітал» і частини вітаміну Е на дієтичну добавку «Редгем», в складі якої поряд з гемовим дво-валентним залізом, що легко засвоюється, містяться біологічно активні речовини порошку з плодів шипшини, а також природні вітамін-антиоксиданти [2].

Поставлена задача досягається тим, що у відомій композиції для виготовлення жирового напівфабрикату, що містить твердий рослинний жир - 67,00-65,00мас.%, згідно винаходу в рослинний

жир вводять дієтичну добавку «Редгем» і вітамін Е в мас.:%: 32,55-34,45 та 0,45-0,55 відповідно.

Відміна даної корисної моделі полягає в тому, що використання порошку з плодів шипшини дисперсністю 20-30мкм в складі дієтичної добавки «Редгем» дозволяє замінити на 20% вітаміну Е в "рецептурі жирового напівфабрикату, зберегти гемове залізо та збагатити напівфабрикат біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати коричневого, шоколадного кольору.

Перевагами композиції для виготовлення жирового напівфабрикату з використанням дієтичної добавки «Редгем», що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового дво-валентного заліза шляхом введення вказаної добавки; збагачення продукту біологічно активними речовинами; кольороформуванням, наближеним до какао-порошку, що дозволяє використати жировий напівфабрикат при виробництві кондитерської та шоколадної глазури для широкого спектру кондитерських виробів.

Жировий напівфабрикат з використанням дієтичної добавки «Калгем» має показники, що наведені в таблиці 1 і хімічний склад - в таблиці 2.

(19) UA (11) 52056 (13) U

Таблиця 1

Органолептичні показники	
Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса твердого жиру, що містить дієтичну добавку
Колір	Коричневий, шоколадний
Смак	Властивий даному виду жиру, без стороннього присмаку
Запах	Властивий даному виду жиру, з легким ароматом порошку календули
Консистенція	При температурі 16-18°C - тверда, однорідна; при 28-36°C - в'язко-текуча, однорідна
Фізико-хімічні	
Показник	Характеристика
Масова частка вологи, %	1,7
Масова частка жиру %	67,0
Масова частка загального цукру (в перерахунку на цукрозу) %	–
Ступінь подрібнення (за Рутвим), %	95
Масова частка золи, що не розчинна в розчині соляної кислоти з масовою часткою 10%,	0,5

Таблиця 2

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	25,3
Масова частка жиру, %	67,0
Масова частка вуглеводів, %	5,5
Масова частка гемового заліза, мг/кг	48

Джерела інформації:

1. Технологічна картка №1 на виробництво жирового напівфабрикату для шоколадної та кондитерської глазури, затверджена в ХДУХТ 01.12.09р.

2. Пат. 42051 UA Україна А23J1/06. Композиція для виготовлення дієтичної добавки «Редгем» / Черевко О.І., Погожих М.І., Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Акмен В.О., Шевченко Ю.В. - №200814617; Заявл. 19.12.2008; Опубл. 25. 06. 2009; Бюл. №12. -4с.