



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **98872** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 12626</p> <p>(22) Дата подання заявки: 24.11.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.05.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.05.2015, Бюл.№ 9</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юрївна (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Коробець Неллі Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
---	--

(54) СКЛАД МАЙОНЕЗУ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

(57) Реферат:

Склад майонезу з рослинними добавками містить рослинну рафіновану дезодоровану олію, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, ячний порошок, цукор, сіль, кислоту оцтову та воду питну. Додатково вносяться дрібнодисперсний порошок із зелені кропу, дрібнодисперсний порошок із натуральних прянощів (тмину, коріандру, перцю чорного) та фітоекстракт у формі 40 % водно-спиртового розчину із згаданих прянощів.

UA 98872 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема оліє-жирової, і може бути використана в закладах ресторанного господарства для розширення асортименту майонезу.

Відомий склад виробництва майонезу, що містить рослинну рафіновану дезодоровану олію, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, яєчний порошок, цукор, сіль, кислоту оцтову, воду питну [1].

Недоліком цього складу є висока калорійність та собівартість готового продукту, низька біологічна цінність та нетривалий строк зберігання.

Найближчим до корисної моделі є склад майонезу, який містить рослинну рафіновану дезодоровану олію, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, яєчний порошок, цукор, сіль, кислоту оцтову, воду питну, кріп сухий, цибулю суху, перлове борошно [2].

Недоліком цього складу є те, що при виробництві використовується суха зелень кропу та цибулі, які мають велике мікробіологічне обсіменіння, що зменшує строк зберігання готового продукту. Суха зелень в готовому майонезі має непривабливий буро-зелений колір. Готовий майонез має низьку біологічну цінність та нетривалий строк зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення складу майонезу з використанням рослинних добавок підвищеної якості шляхом додавання дрібнодисперсного порошку із зелені кропу, дрібнодисперсного порошку із натуральних прянощів (тмину, коріандру, перцю чорного) та фітоекстракту у формі 40 % водно-спиртового розчину із натуральних прянощів (тмину, коріандру, перцю чорного), що дозволяють підвищити біологічну цінність майонезу, подовжити строки зберігання та розширити їх асортимент.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомий склад майонезу, що містить рослинну рафіновану дезодоровану олію, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, яєчний порошок, цукор, сіль, кислоту оцтову, воду питну, згідно з корисною моделлю, додатково вносяться дрібнодисперсний порошок із зелені кропу (2-5 %), дрібнодисперсний порошок із тмину, коріандру, перцю чорного (0,9-1,8 %), фітоекстракт у формі 40 % водно-спиртового розчину із тмину, коріандру, перцю чорного (2,5-3,5 %).

Відмінність даного складу полягає в тому, що в склад майонезу додатково вносяться дрібнодисперсний порошок із зелені кропу, з високим вмістом БАР, дрібнодисперсний порошок із тмину, коріандру та перцю чорного, фітоекстракт у формі 40 % водно-спиртового розчину із тмину, коріандру та перцю чорного, які отримані з використанням нанотехнологій, характеризуються високим вмістом БАР та мають антиоксидантну і консервуючу дію. Кількісне співвідношення рецептурних компонентів забезпечує отримання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними показниками, високу біологічну та харчову цінність та не підвищує ціну кінцевого продукту. Використання в складі майонезу вищевказаних добавок сприяє збагаченню його складу ненасиченими реакційними речовинами такими, як: хлорофіл, вітамін С, β -каротин, ароматичні речовини, ефірні олії, фенольні та дубильні сполуки, та дозволяє отримати продукт з новими властивостями.

Технологія отримання майонезу за запропонованим складом здійснюється таким чином: на першому етапі проводиться приймання і підготовка сировини до переробки, далі відбувається підготовка майонезної пасти та приготування "грубої" емульсії. На наступному етапі отримують тонкодисперсну емульсію, тобто проводять гомогенізацію суміші. Далі проводять дрібнодисперсне подрібнення висушеної зелені кропу, прянощів та приготування водно-спиртових екстрактів. На наступній стадії технологічного процесу проводять купажування і перемішування тонкодисперсної емульсії з додаванням дрібнодисперсного порошку із зелені кропу, дрібнодисперсного порошку із натуральних прянощів та фітоекстракту із натуральних прянощів. Далі з підготовленої однорідної маси здійснювалася розфасовка продукту в скляну або полімерну тару в гарячому стані.

Корисна модель дозволяє отримати майонез підвищеної біологічної цінності, який збагачений біологічно активними речовинами дрібнодисперсного порошку із зелені кропу, дрібнодисперсного порошку із натуральних прянощів та фітоекстракту із натуральних прянощів, які забезпечують високий вміст БАР (в декілька разів більше, ніж у аналогів) та має пролонгований строк зберігання (в 2-3 рази довший, ніж у аналогів).

Приклад отримання складу майонезу, %:

олія рослинна рафінована дезодорована	50-53
гірчичний порошок	0,75-1,5
молоко сухе знежирене	2
порошок яєчний	1,8
сіль	0,8
цукор	3
кислота оцтова	0,65

дрібнодисперсний порошок із зелені кропу	2-5
фітоекстракт із натуральних прянощів	2,5-3,5
дрібнодисперсний порошок із натуральних прянощів	0,9-1,8
вода питна	решта

Майонез за оригінальним складом має приємний гармонійний смак і аромат, властивим внесеним компонентам, є однорідним продуктом зі сметаноподібною консистенцією, салатно-оливкового кольору з вкрапленнями частинок внесеного дрібнодисперсного порошку із зелені кропу.

- 5 Таким чином, при реалізації корисної моделі отримується комбінований функціональний харчовий продукт - майонез підвищеної біологічної цінності з антиоксидантними властивостями, з оригінальним смаком та ароматом, подовженим терміном зберігання. Він не містить синтетичних компонентів. За хімічним складом і вмістом БАР (хлорофілу а і b, каротину, L-аскорбінової кислоти, фенольних сполук, ароматичних речовин та ін.) склад майонезу
- 10 перевершує аналоги та може застосовуватися як профілактичний продукт з потенційною імунomodуючою дією та зберігається в 2 рази довше, ніж аналоги. Використання даного складу дозволить розширити асортимент майонезу.

Джерела інформації:

- 15 1. ДСТУ 4487:2005. Майонези. Загальні технічні умови. Введені вперше. Введ. 25.11.2005. Держспоживстандарт України, 2006., 21 с.
2. Пат. 2004021302 Україна, МКИ А23L 1/24. Майонез / І.В. Чоні, Н.І. Шаповал; заявл. 23.02.2004; опубл. 15.10.2004, Бюл. № 10. - 3 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Склад майонезу з рослинними добавками, що містить рослинну рафіновану дезодоровану олію, молоко сухе знежирене, гірчичний порошок, яєчний порошок, цукор, сіль, кислоту оцтову, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково вносяться дрібнодисперсний порошок із зелені кропу (2-5 %), дрібнодисперсний порошок із натуральних прянощів (тмину, коріандру, перцю
- 25 чорного) (0,9-1,8 %), фітоекстракт у формі 40 % водно-спиртового розчину із натуральних прянощів (тмину, коріандру, перцю чорного) (2,5-3,5 %).

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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