



УКРАЇНА

(19) UA (11) 42054 (13) U
(51) МПК
A23J 1/06 (2009.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ "ФІТОГЕМ"

1

2

(21) u200814619

(22) 19.12.2008

(24) 25.06.2009

(46) 25.06.2009, Бюл.№ 12, 2009 р.

(72) ЧЕРЕВКО ОЛЕКСАНДР ІВАНОВИЧ, ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, ЄВЛАШ ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, НЕМІРІЧ ОЛЕКСАНДРА ВОЛОДИМИРІВНА, ГАВРИШ АНДРІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, АКМЕН ВІКТОРІЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, ШЕВЧЕНКО ЮЛІЯ ВІКТОРІВНА

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

(57) Спосіб виробництва дієтичної добавки, що включає стабілізацію харчової крові, обробку крові

заморожуванням-розморожуванням, введення рецептурних інгредієнтів, теплову обробку суміші при температурі 80-85°C до отримання маси сирної консистенції червоно-коричневого кольору, сушіння до вмісту вологи 5-6%, подрібнення до розміру часток 20-30мкм, який **відрізняється** тим, що як рецептурний інгредієнт використовують порошок з листя кропиви, отриманий висушуванням листя кропиви до вологовмісту не вище 10%, подрібненням до розміру часток 20-30мкм, який вносять в розморожену кров в масовій частці 1,0-4,0%.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва дієтичних добавок.

Відомий спосіб виробництва сухого харчового концентрату з крові забійних тварин (СХКК), який передбачає стабілізацію крові, обробку крові ультразвуком при частоті 20,35...23,65кГц впродовж 10...15хв, вихідній потужності ультразвукового генератора не більше 3кВт; насичення крові оксидом вуглецю при тиску газу 1,5...1,7атм.; введення інгредієнту рецептури (цукру-піску), теплову обробку модифікованої крові з цукром-піском в ємкостях для варіння, сушіння та подрібнення до розміру часток 20...50мкм [1].

Недоліками цього способу є обмеження використання в широкому асортименті виробів через вміст цукру-піску як інгредієнта рецептури.

Найбільш близьким технічним рішенням є спосіб виробництва дієтичної добавки з крові великої рогатої худоби «Гемовітал», що включає стабілізацію харчової крові, обробку крові заморожуванням-розморожуванням, введенням рецептурних інгредієнтів - ізоаскорбінату, натрій-карбоксиметилцелюлози, теплову обробку суміші при температурі 80...85°C до отримання маси сирної консистенції червоно-коричневого кольору, сушіння до вмісту вологи 5...6%, подрібнення до розміру часток 20...30мкм [2].

Недоліками цього способу є обмеженість введення натрієвої солі аскорбінової кислоти та недостатній кольороформуєчий чинник для широкого асортименту харчових продуктів.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки способу виробництва дієтичної добавки «Фітогем» шляхом збагачення продуктів харчування гемовим двовалентним залізом, що легко засвоюється, біологічно активними речовинами рослинної сировини, а також для коричневого забарвлення (імітації кольору какао-порошку) продуктів харчування.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі, який включає стабілізацію харчової крові, обробку крові заморожуванням-розморожуванням, введення рецептурних інгредієнтів, теплову обробку суміші, при температурі 80...85°C до отримання маси сирної консистенції червоно-коричневого кольору, сушіння до вмісту вологи 5...6%, подрібнення до розміру часток 20...30мкм, згідно корисної моделі, в якості рецептурного інгредієнту використовують порошок з листя кропиви, отриманий висушуванням листя кропиви до вологовмісту не вище 10%, подрібненням до розміру часток 20...30мкм, який вносять в розморожену кров в масовій частці 1,0...4,0%.

Відміна даної корисної моделі в тому, що використання порошку кропиви дозволяє замінити інгредієнти ізоаскорбінат натрію та натрій-

UA (19) 42054 (13) U

карбоксилметилцелюлозу в рецептурі харчової добавки, зберегти гемове залізо, збагатити добавку біологічно активними речовинами рослинної сировини, надати їй темно-коричневого кольору.

Перевагами способу, що заявляється, є: збереження високого вмісту гемового двовалентного заліза шляхом введення в кров порошок кропиви;

збагачення продукту біологічно активними речовинами; кольороформування, наближене до какао-порошку, що дозволяє використовувати добавку в широкому спектрі продуктів харчування.

Отриманий продукт має показники, що наведені в табл.1.

Таблиця 1

Назва показника	Характеристика показника	Метод дослідження
Колір	Темно-коричневий	Візуально
Вміст вологи, %	5...6	Висушуванням до постійної маси
Мікробіологічні показники	Відповідають вимогам МБВ до продуктів з крові великої рогатої худоби	ДСТ, що визначають вимоги до м'ясопродуктів
Двовалентне залізо, г /кг добавки	0,45	Спектрофотометрія
Розміри часток, мкм	20...30	Мікрометрія (МБС-10)

Література:

1. Пат. 30319 А Україна, А23J1/06. Спосіб виробництва сухого харчового концентрату з крові забійної худоби / Леріна І.В., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Неміріч О.В. - №98021002; Заявл. 26.02.98; Опубл. 15.11.2000; Бюл. 6-11. - 3с.

2. Пат. 7655 У Україна А23J1/06. Спосіб виробництва біологічно-активної добавки «Гемовітал» / Євлаш В.В., Погожих М.І., Розанова К.Д., Коваленко В.О., Горбань В.Г., Віннікова В.О., Гавриш А.В. - №20040604604; Заявл. 14.06.2004; Опубл. 15.07.2005; Бюл. №7. - 4с.