



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118375** (13) **U**  
(51) МПК  
**A61K 9/113** (2006.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00016</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>03.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.08.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.08.2017, Бюл.№ 15</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Черевко Олександр Іванович (UA), Анненко Сергій Васильович (UA), Одарченко Андрій Миколайович (UA), Максименко Георгій Іванович (UA), Абатова Яна Юрївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>Черевко Олександр Іванович, вул. Гуданова, 4/10, кв. 10, м. Харків, 61024 (UA), Анненко Сергій Васильович, вул. 23 Серпня, 73, кв. 93, м. Харків, 61103 (UA), Одарченко Андрій Миколайович, пр. Л. Свободи, 41, кв. 27, м. Харків, 61202 (UA), Максименко Георгій Іванович, пр-т Л. Свободи, 35-б, кв. 12, м. Харків, 61202 (UA), Абатова Яна Юрївна, вул. Цілиноградська, 48-в, кв. 364, м. Харків, 61202 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) ДОБАВКА ДО ПРОДУКЦІЇ З МОЛОКА**

**(57) Реферат:**

Добавка до продукції з молока, яка включає органічні сполуки рослинної сировини, причому для збільшення терміну зберігання молочної продукції добавка представляє водно-олійний екстракт органічних сполук з сухої трави вівса посівного.

**UA 118375 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана в основному для виробництва молочної продукції, а також в гуманітарній медицині для підтримки діяльності організму людини в екстремальних умовах.

Відомо, що при виробництві молочних продуктів використовується безліч різних добавок. В основному вони належать до неорганічних сполук. В деяких випадках навіть виявляють, що до молока додають гіпс. Всі ці добавки розраховані на підтримку мінерального складу організму людини.

Як органічні добавки використовують ягоди і фрукти, які формують, наприклад, покращення функції шлунково-кишкового тракту.

До недоліків слід віднести те, що вони знижують енергетику молочних продуктів, оскільки відсоток жиру в таких продуктах зменшується.

Не зважаючи на корисність молочних продуктів з додаванням ягід і фруктів, ці молочні продукти мають суттєвий недолік - малий термін зберігання, який складає не більше п'яти діб при температурі 5-8 °С(1).

Задача корисної моделі - створення добавки до молочних продуктів, яка в своєму складі має широкий спектр корисних для організму органічних сполук і забезпечує значний термін зберігання. Задача вирішується за рахунок водно-олійної екстракції сухої рослинної сировини, що використовується як корм для тварин.

Як таку сировину було взято суху траву вівса посівного, скошену в період цвітіння. Тварини з задоволенням вживають суху траву вівса посівного (сіно) і забезпечують нормальне функціонування організму за рахунок органічних сполук, які знаходяться в сіні. В молоко ці органічні сполуки не попадають, тому і виникла ідея провести спеціальну екстракцію сухої трави вівса посівного, щоб виділити органічні сполуки, а потім їх додавати до молочних продуктів. На нашу думку така добавка значно підвищує якість різних молочних продуктів і їх позитивний вплив на організм людини.

Були проведені досліді екстракту і продуктів (спреди) з його використанням (2) і виявилось, що при додаванні цього екстракту значно покращило функціональний стан організму людини. Всі позитивні показники для трави вівса, такі як загальнозміцнююча дія на організм людини, позитивну дію на нервову систему, підтримка функції залоз внутрішньої секреції були виявлені після вживання навіть чайної ложки екстракту.

Добавку до молочних продуктів виготовляють наступним чином:

Беруть 40 г сухої трави вівса посівного, скошеного в період цвітіння, до якої додають 500 мл питної води і 1000 мл соняшникової дезодорованої олії. Суміш кип'ятять протягом 20-30 хвилин. Після охолодження суміші відділяють олійний екстракт від води і трави.

Джерела інформації:

1. ДСТУ 4343-2004 Йогурти. Загальні технічні умови.
2. Пат UA82175 від 25.07.2013 р бюл № 14.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Добавка до продукції з молока, яка включає органічні сполуки рослинної сировини, яка **відрізняється** тим, що для збільшення терміну зберігання молочної продукції добавка представляє водно-олійний екстракт органічних сполук з сухої трави вівса посівного.