



(19) **UA** (11) **32 016** (13) **U**
(51)МПК

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
УКРАИНЫ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

(12)

(21), (22) Заявка: u200800738, 22.01.2008

(24) Дата начала действия патента: 25.04.2008

(46) Дата публикации: 25.04.2008_{A23D} 7/00
20080101CFI20080226ВНУА

(72) Изобретатель:

Савус Анатолий Семенович, UA

(73) Патентовладелец:

ЗАКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

"ЗАПОРОЖСКИЙ МАСЛОЖИРКОМБИНАТ", UA

(54) МАРГАРИН "СЛОЙКА" ДЛЯ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ

(57)

Маргарин содержит саломас, пальмовое масло, подсолнечное масло, эмульгатор, ароматизатор, лецитин, краситель, кислоту, соль и воду. Дополнительно содержит консервант, а в качестве саломаса содержит саломас марки 5.1 и саломас марки 3-1.

Официальный бюлетьн "Промышленная собственность". Книга 1 "Изобретения, полезные модели, топографии интегральных микросхем", 2008, N 8, 25.04.2008. Государственный департамент интеллектуальной собственности Министерства образования и науки Украины.



(19) **UA** (11) **32 016** (13) **U**
(51) Int. Cl.

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF
UKRAINE
STATE DEPARTMENT OF INTELLECTUAL
PROPERTY

(12)

(21), (22) Application: u200800738, 22.01.2008

(24) Effective date for property rights: 25.04.2008

(46) Publication date: 25.04.2008_{A23D} 7/00
20080101CFI20080226BHUA

(72) Inventor:

Savus Anatolii Semenovych, UA

(73) Proprietor:

"ZAPORIZKYI OLIIAZHHRKOMBINAT", CLOSED
JOINT-STOCK COMPANY, UA

(54) MARGARINE "SLOIKA" FOR INDUSTRIAL PROCESSING

(57)

Margarine contains salomas (hydrogenated oil), palm oil, sunflower oil, emulsifier, aromatizer, lecithin, colorant, acid, salt and water. It additionally comprises conserving agent and salomas of 5.1 and 3-1 grades as salomas.

Official bulletin "Industrial property". Book 1 "Inventions, utility models, topographies of integrated circuits", 2008, N 8, 25.04.2008. State Department of Intellectual Property of the Ministry of Education and Science of Ukraine.



(19) **UA** (11) **32 016** (13) **U**
(51)МПК

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

(12)

(21), (22) Дані стосовно заявки:
u200800738, 22.01.2008

(24) Дата набуття чинності: 25.04.2008

(46) Публікація відомостей про видачу патенту
(деклараційного патенту): 25.04.2008_{A23D} 7/00
20080101CFI20080226ВНUA

(72) Винахідник(и):

Савус Анатолій Семенович, UA

(73) Власник(и):

ЗАКРИТЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО
"ЗАПОРІЗЬКИЙ ОЛІЯЖИРКОМБІНАТ", UA

(54) МАРГАРИН "СЛОЙКА" ДЛЯ ПРОМИСЛОВОЇ ПЕРЕРОБКИ

(57)

Маргарин містить саломас, пальмову олію,
соняшникову олію, емульгатор, ароматизатор,

лецитин, барвник, кислоту, сіль і воду. Додатково
містить консервант, а як саломас містить саломас
марки 5.1 та саломас марки 3-1.

Опис винаходу

Корисна модель відноситься до харчової галузі, зокрема до жирових продуктів, й може бути використана, як маргарин при виготовленні різноманітних кондитерських виробів, наприклад тортів, тістечок, печива і т.п.

Відомий, наприклад, патент на корисну модель UA, №9113, (54) "Маргарин", який містить саломас, пальмовий олієїн, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор і воду.

Також відомий патент на винахід RU №2145169, (54) "Маргарин для слоёного теста", який містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, лецитин, ароматизатор, барвник (каротин), сіль, кислоту і воду.

Патент RU №2145169 прийнятий за найближчий аналог. Задачею корисної моделі є створення маргарину, який за своїми властивостями був би кращим за відомі й дозволяє:

розділяти шари тіста та забезпечувати однорідність його структури;

збільшувати об'єм та покращувати листову структуру випечених виробів;

рівномірно розподілятися в тісті та полегшувати процес механічної обробки листового тіста;

зберігати властивості тіста після розморожування;

забезпечувати технологічно прийнятні строки зберігання напівфабрикатів та готових виробів.

Поставлена задача вирішується завдяки тому, що відомий за патентом RU №2145169 харчовий продукт, який складається з саломасу, пальмової олії, соняшnikової олії, емульгатора, ароматизатора, лецитину, барвника, кислоти, солі і води, додатково містить консервант, а як саломас містить саломас марки 5.1 та саломас марки 3-1, при співвідношенні інгредієнтів мас. %:

пальмова олія	29,0-31,0
соняшnikова олія	8,7-8,8
саломас марки 3-1	18,0-22,0
сіль	0,25-0,45
вода	19,2-19,5
емульгатор	до 0,8
лецитин	до 0,4
ароматизатор	до 0,03
барвник	до 0,2
кислота	до 0,025
консервант	до 0,05
саломас марки 5.1	решта.

при цьому,

як емульгатор, маргарин містить, наприклад, емульгатор марки Е 471 та/або емульгатор марки Е 475, де Е 471 - моно- і дигліцериди жирних кислот, Е 475 - ефіри полігліцеридів і жирних кислот;

як барвник містить, наприклад, розчин бета-каротину 0,2 відсотковий;

як ароматизатор містить, наприклад, ароматизатор вершкового масла;

як кислоту містить, наприклад, молочну кислоту.

Технічним результатом корисної моделі є отримання маргарину, який забезпечує випічку високоякісних кондитерських виробів; покращує структуру виробів й уповільнює їхнє черствіння.

Виготовлення Маргарину "Слойка" для промислової переробки здійснюють наступним чином.

Для отримання грубої жирової суміші всі її компоненти зважують та подають у змішувач, де відбувається грубе перемішування у мішалці з регульованою частотою обертання.

Далі, з метою отримання високоякісної жирової суміші, грубу жирову суміш подають на переохолодження і одночасно виконувати при цьому механічну обробку, яка необхідна для руйнування кристалів, покращення структури на стадії застигання та одержання рівної пластичної консистенції, після чого жирову суміш подають до охолоджувача.

В охолоджувачі відбувається охолодження жиру, температура якого на виході з охолоджувача становить 10-20°C.

Для остаточного формування структури охолоджена суміш проходить через фільтри-структуратори і кристалізатори, де завершується процес кристалізації жиру, в результаті чого консистенція жиру стає суттєво пластичнішою.

Завершальними технологічними операціями є операції з фасування й упакування маргарину.

Формула винаходу

1. Маргарин, що містить саломас, пальмову олію, соняшникову олію, емульгатор, ароматизатор, лецитин, барвник, кислоту, сіль і воду, який відрізняється тим, що додатково містить консервант, а як саломас містить саломас марки 5.1 та саломас марки 3-1, при співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пальмова олія	29,0-31,0
соняшnikова олія	8,7-8,8
саломас марки 3-1	18,0-22,0

	сіль	0,25-0,45
	вода	19,2-19,5
5	емульгатор	до 0,8
	лецитин	до 0,4
	ароматизатор	до 0,03
	барвник	до 0,2
	кислота	до 0,025
	консервант	до 0,05
10	саломас марки 5.1	решта.

2. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як емульгатор містить емульгатор марки Е 471 та/або емульгатор марки Е 475.
3. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як барвник містить 0,2-відсотковий розчин бета-каротину.
4. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як ароматизатор містить ароматизатор вершкового масла.
5. Маргарин за п. 1, який відрізняється тим, що як кислоту містить молочну кислоту.

Офіційний бюлетень "Промислова власність". Книга 1 "Винаходи, корисні моделі, топографії інтегральних мікросхем", 2008, N 8, 25.04.2008. Державний департамент інтелектуальної власності Міністерства освіти і науки України.

U A 3 2 0 1 6 U

U A 3 2 0 1 6 U