

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 139876

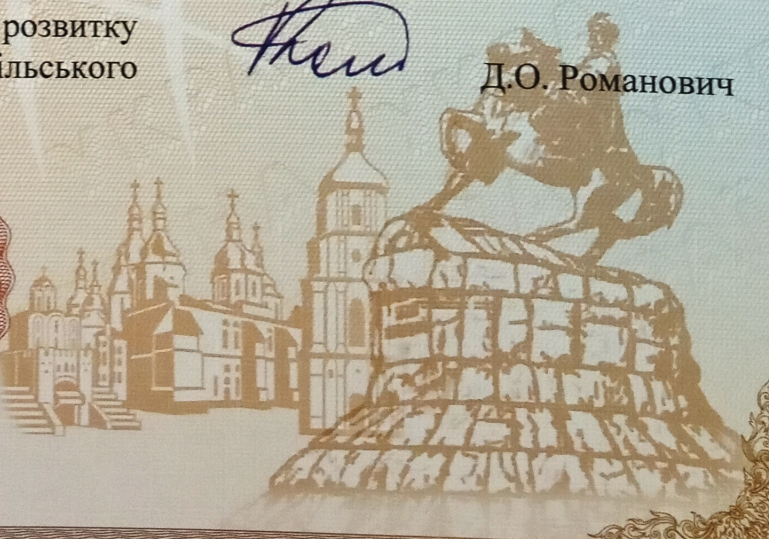
ЦУКЕРКИ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ "НАСТОЧКА"

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 27.01.2020.

Заступник Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

Д.О. Романович





(21) Номер заявки: **u 2019 07311**  
(22) Дата подання заявки: **01.07.2019**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **27.01.2020**  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **27.01.2020, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:  
**Воєвода Надія  
В'ячеславівна, UA,  
Паталашка Анастасія  
Олександрівна, UA**  
(73) Власник:  
**ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ  
НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
"ХЕРСОНСЬКИЙ  
ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ",  
вул. Стрітенська, 23, м.  
Херсон, 73006, UA**

(54) Назва корисної моделі:

**ЦУКЕРКИ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ "НАСТОЧКА"**

(57) Формула корисної моделі:

Цукерки оздоровчого спрямування, які містять наступний склад інгредієнтів: гарбуз сортів селекції ПДСДС ІВПіМ НААН Універсал та Степовий, мед, лимонний сік, стевія, какао-масло, какао терте, кориця, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гарбуз	75
мед	15
лимонний сік	2,5
кориця	1
какао-масло	3
какао терте	2,5
стевія (порошок)	1.

Державне підприємство  
«Український інститут інтелектуальної власності»  
(Укрпатент)

Цей паперовий документ ідентичний за документарною інформацією та реквізитами електронному документу з електронним підписом уповноваженої особи Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України.

Паперовий документ містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Для доступу до електронного примірника цього документа з ідентифікатором 1806210120 необхідно:

1. Перейти за посиланням <https://sis.ukrpatent.org>.
2. Обрати пункт меню Сервіси – Отримати оригінал документу.
3. Вказати ідентифікатор електронного примірника цього документа та натиснути «Завантажити».

Уповноважена особа Укрпатенту

27.01.2020



І.Є. Матусевич





УКРАЇНА

(19) UA (11) 139876 (13) U  
(51) МПК (2020.01)  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

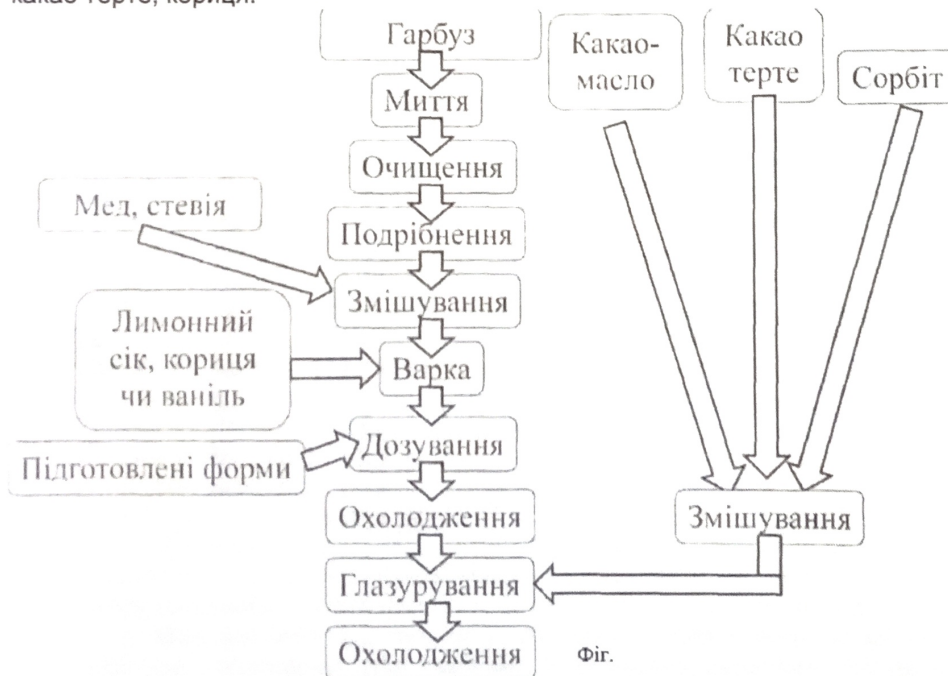
## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2019 07311</b>	(72) Винахідник(и): <b>Воєвода Надія В'ячеславівна (UA), Паталашка Анастасія Олександрівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>01.07.2019</b>	(73) Власник(и): <b>ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД "ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ", вул. Стрітенська, 23, м. Херсон, 73006 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.01.2020</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.01.2020, Бюл.№ 2</b>	

## (54) ЦУКЕРКИ ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ "НАСТОЧКА"

### (57) Реферат:

Цукерки оздоровчого спрямування, які містять наступний склад інгредієнтів: гарбуз сортів селекції ПДСДС ІВПІМ НААН Універсал та Степовий, мед, лимонний сік, стевія, какао-масло, какао терте, кориця.



UA 139876 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва, до виробництва цукерок.

Відомі цукерки, які містять цукрову пудру, жировий компонент, пектин, молочні продукти, кислоту лимонну, есенції, підварку на основі пюре з вичавок винограду, воду [1].

5 Недоліками цього способу є те, що підварка на основі пюре з вичавок винограду протипоказана при захворюванні цукровим діабетом.

Автору невідомо найближчий аналог виробництва цукерок при захворюванні цукровим діабетом з використанням гарбуза сортів Універсал та Степовий.

10 В основу корисної моделі поставлено задачу створити спосіб виготовлення цукерок оздоровчого спрямування з гарбузовим пюре, придатних для споживання хворими на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що використовуються наступні інгредієнти: гарбуз сортів селекції ПДСДС ІВПіМ НААН Універсал та Степовий, мед, лимонний сік, стевія, какао-масло, какао терте, кориця.

15 Суть корисної моделі пояснюється кресленням, де Фіг. представлена технологічна схема виробництва цукерок "Насточка"

Для формування запропонованих цукерок використовуються наступні інгредієнти:

20 1. Гарбуз - є ефективним профілактичним і лікувальним засобом при цукровому діабеті. Вміщені в цьому овочі антиоксиданти допомагають відновленню тканин підшлункової залози, а речовина хіро-інозитол активізує вироблення інсуліну в організмі.

Крім того, низький рівень калорій і містяться в гарбузі вітаміни, мінерали та харчові волокна дуже необхідні для повноцінного харчування діабетиків. Гарбуз при діабеті допомагає контролювати вагу і підтримувати потрібний рівень глюкози в організмі. Десерт з гарбуза може спати відмінним замінником кондитерських виробів, і печених солодощів.

25 2. Стевія багата:

дітерпенових глікозидами - органічними сполуками якраз і надають їй солодкість. Ці речовини мають гіпоглікемічні дію, тобто знижують рівень глюкози в крові. Що може бути важливіше для діабетиків? Крім цього, вони сприяють зниженню артеріального тиску, нормалізують функціонування ендокринної системи, підвищують імунітет;

30 амінокислотами - всього їх 17 (в тому числі лізин, який приймає важливу участь в ліпідному обміні, процесах кровотворення і відповідальний за регенерацію тканин; метіонін, що захищає печінку від шкідливого впливу токсинів і ін.);

вітамінами (А, В1, В2, С, Е, D і іншими);

35 флавоноїдами, які зміцнюють стінки кровоносних судин і володіють антиоксидантною та протизапальною дією;

макро- і мікроелементами (фосфором, залізом, магнієм, селеном, кальцієм та іншими);

ефірними маслами, пектинами і іншими лікувальними компонентами.

40 Речовини, що містяться в ній, допомагають відновлювати чутливість клітин організму до інсуліну і підвищувати проникнення в них глюкози. Таким чином, налагоджується ліпідний обмін і спалюються накопичені жири.

3. Лимон дозволений до вживання при цукровому діабеті, адже діабетикам 2 типу зменшують кількість фруктів в раціоні через великий вміст цукру, а глікемічний індекс лимону не дає різкого підвищення глюкози в крові. Лимон при цукровому діабеті 2 типу допомагає:

45 підвищити імунітет за рахунок великої кількості вітаміну С;

знижити рівень цукру і холестерину в крові;

очистити організм від токсинів;

привести в норму тиск;

зменшити ризик появи раку.

50 4. Діабетичний шоколад дозволено приймати (причому тільки гіркий), але в дуже малих кількостях і не щодня. Підшлункова залоза таких пацієнтів виробляє недостатньо інсуліну. Проте необхідність у вуглеводах є, оскільки вони є джерелом енергії.

5. Мед при діабеті 2 типу мед їсти можна, адже в його складі міститься глюкоза, а також фруктоза - природний цукрозамінник. Їх засвоєння проходить без допомоги інсуліну, що вкрай важливо для хворого на діабет, у якого гормон виробляється в недостатній кількості. Складові меду повільно всмоктуються в людський організм і не підвищують цукор. Тому мед вважають своєюрідним регулятором рівня цукру і радять вживати щодня.

Цукерки виготовляються наступним чином (див. Фіг.):

І. Виготовлення начинки

60 1. гарбуз очищують від насіння, шкірки і частини м'якоті;

2. протирання гарбуза на протирочних машинах до однорідної маси;



3. змішування гарбузового пюре, меду та стевії на мішалці механічного типу;  
 4. варка до загустіння проводиться у варочних апаратах періодичної дії;  
 5. в кінні варки додаються лимонний сік та ароматичні речовини, а саме кориця або ваніль.  
 6. підготовлення форм здійснюється за допомогою обсипання крохмалем внутрішніх стінок  
 5 комірок  
 7. наповнення дозаторами підготовлених форм начинкою та довготривале охолодження протягом 6 годин;  
 8. вилучення цукерок та покриття шоколадом.  
 II. Виготовлення покриття шоколадом  
 10 Шоколад готують змішуванням натуральних компонентів, а саме какао-масло, какао терте, порошок стевії, у мішалках з наступним коншируванням суміші для отримання рідкого тонко дисперсного покриття цукерок.  
 Рецепт на 1 кг. готових цукерок оздоровчого спрямування "Насточка" наведена в таблиці 1, %.

15

Таблиця 1

Рецептура оздоровчих цукерок "Насточка"

№ з.п.	Найменування	Кількість компонентів, у %
1	Гарбуз	75
2	Мед	15
3	Лимонний сік	25
4	Кориця	1
5	Какао-масло	3
6	Какао терте	2,5
7	Стевія (порошок)	1

Отримані цукерки оздоровчого спрямування з гарбузовим пюре містять у своєму складі натуральні замінники цукру та придатні для споживання хворими на цукровий діабет.

- 20 Технічним результатом є створення цукерок з гарбузовим пюре з поліпшеними органолептичними показниками та харчовою цінністю, низькою калорійністю та зменшеною собівартістю у порівнянні з класичними цукерками.

Джерела інформації:

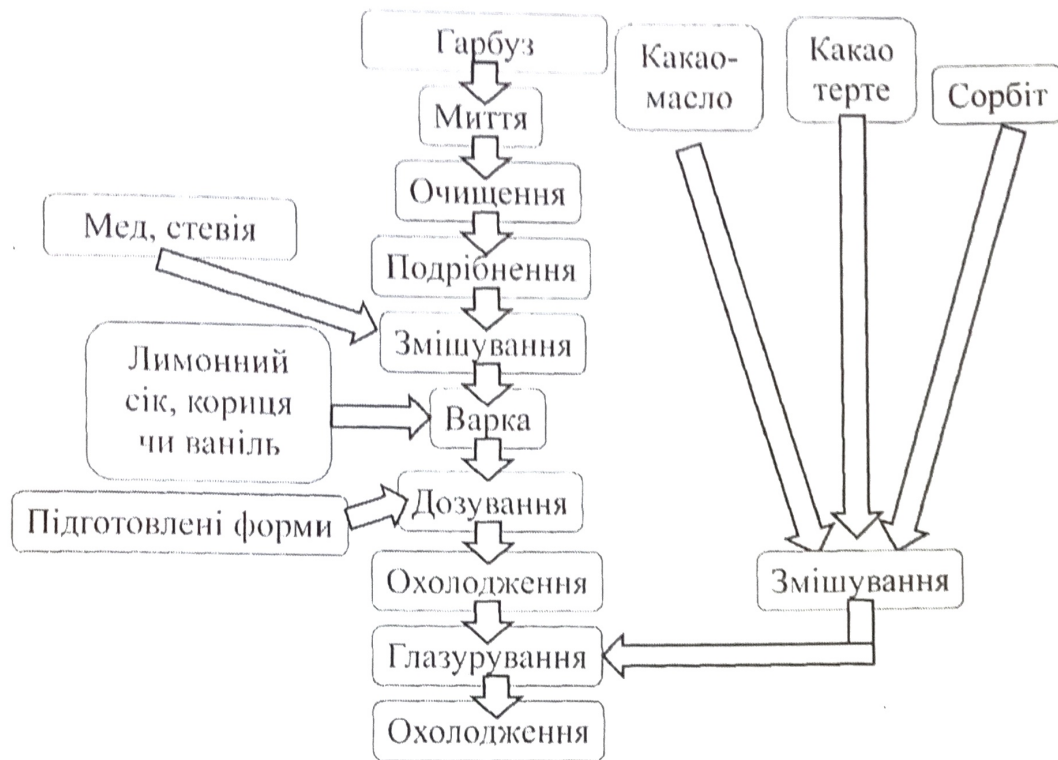
- 25 1. Патент 85455, МПК А23G 3/00. Помадно-кремові цукерки "Сонячна ягода" / Каліновська Т.В., Оболкіна В.І., Кияниця С.Г.; заявник Національний університет харчових технологій. - № u201304292; заявл. 14.04.2005; опубл. 25.11.2013, Бюл. № 22, 2013 р.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 30 Цукерки оздоровчого спрямування, які містять наступний склад інгредієнтів: гарбуз сортів селекції ПДСДС ІВПІМ НААН Універсал та Степовий, мед, лимонний сік, стевія, какао-масло, какао терте, кориця, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гарбуз	75
мед	15
лимонний сік	2,5
кориця	1
какао-масло	3
какао терте	2,5
стевія (порошок)	1.





Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601