



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **93783** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**C13B 10/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 05675</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>26.05.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2014, Бюл.№ 19</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Язлюк Борис Олегович (UA), Розум Руслан Іванович (UA), Буряк Микола Васильович (UA), Вітровий Андрій Орестович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>Язлюк Борис Олегович, вул. Назарія Яремчука, 12, м. Тернопіль, 46000 (UA), Розум Руслан Іванович, вул. Громницького, 7, кв. 61, м. Тернопіль, 46000 (UA), Буряк Микола Васильович, вул. Л. Курбаса, 9-а, кв. 14, м. Тернопіль, 46020 (UA), Вітровий Андрій Орестович, вул. Чумацька, 13, м. Тернопіль, 46009 (UA)</b></p>
--	--

**(54) ЦУКРОВМІСНИЙ ПРОДУКТ**

**(57) Реферат:**

Цукровмісний продукт містить очищену і кристалізовану сахарозу у вигляді окремих кристалів або окремих кусків. Він додатково містить натуральні добавки рослинного походження, у кількості, в залежності від виду натуральних добавок.

**UA 93783 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виготовлення цукру з добавками рослинного походження і може бути використана для виготовлення різноманітних напоїв та виробів.

5 Відомий склад цукру з функціональними властивостями липи серцелистої (деклараційний патент на винахід України № 53425, кл. МПК С13F3/00, бюл. № 1, 2003 р.), що містить цукор та екстракт липи серцелистої (біологічно активну добавку).

Недоліком такого цукру є те, що такий продукт використовується виключно з метою функціонального та профілактичного характеру.

10 Відомий також цукор - білий (ДСТУ 4623-2006. Національний стандарт України. Технічні умови), який являє собою очищену і кристалізовану сахарозу у вигляді окремих кристалів (кристалічний цукор) або окремих кусків (пресований цукор).

Недоліком такого продукту є те, що він додає напоям і виробам тільки солодкого смаку і позбавлений смакових та корисних харчових властивостей.

15 В основу корисної моделі поставлена задача вдосконалення смакових якостей цукру шляхом збагачення відповідними добавками, що дозволить значно розширити смакові якості цукру та підвищити харчову цінність продукту.

Негативну дію цукру на організм людини пов'язують не з особливими властивостями сахарози, а з високим ступенем її очищення, при якому цукор практично позбавлений корисних харчових інгредієнтів.

20 Поставлена задача вирішується тим, що цукровмісний продукт, що містить очищену і кристалізовану сахарозу у вигляді окремих кристалів або окремих кусків, згідно з корисною моделлю, що додатково містить натуральні добавки рослинного походження, у кількості в залежності від виду натуральних добавок.

25 Одним з найбільших в Європі виробників натуральних фруктових і овочевих порошоків є компанія Naturex AG (Швейцарія), для виготовлення яких компанія використовує тільки високоякісну сировину і сучасні технології.

В Україні виробниками натуральних фруктових добавок є:

- 30 - ООО "Мілдер" м. Черкаси;
- ООО "Сак" м. Дніпропетровськ;
- ООО "Євроімпекс" м. Київ;
- Приватне підприємство "Порошкова галузь України" на базі сучасного дослідного виробництва "КЮВЕТ-Технологія" та інші.

35 Натуральні фруктові та овочеві добавки виробляються у великому асортименті, який складає понад 60 найменувань, в тому числі таких широко розповсюджених фруктових, як малина, лимон, слива, апельсин, полуниця, груша, абрикос, смородина, яблуко, лісові ягоди, овочевих, трав'яних та спеціальних тощо.

Корисна модель, що заявляється, пояснюється наступним чином.

40 Особливістю технології виготовлення запропонованого цукровмісного продукту є можливість виробляти його різними способами. Наприклад, сухий цукор - пісок або цукор білий ретельно перемішується відомими способами з натуральними добавками рослинного походження, у кількості, в залежності від виду натуральної добавки у відповідних змішувачах, таким чином отримуємо цукор із запропонованими властивостями. Наприклад, при виготовленні цукровмісного продукту фруктового смаку додається фруктовий натуральний порошок у кількості 5 % - 8 % від сухого цукру. Це можливо здійснювати в умовах фасувальної дільниці

45 при виготовленні невеликої партії сипкого цільового продукту. Можливий інший варіант: при виробництві цукру на цукровому заводі на певній стадії виробництва в цукор або цукрову масу додається фруктова добавка рослинного походження також у кількості 5 % - 8 % від маси сухого цукру. Технологія полягає в рівномірному внесенні добавок з послідуочим висушуванням або пресуванням і висушуванням в залежності від форми виготовлення цільового продукту (сипкий продукт або пресований (кубиками)).

При виготовленні цільового продукту з іншими наповнювачами (наприклад, овочевими) необхідна інша доза натуральних добавок на рослинній основі.

Збагачений цукор можна отримувати також шляхом висушування цукрових розчинів - соку, сиропу, меляси тощо, які є проміжними продуктами цукрового виробництва.

55 Запропонована корисна модель для пересічного споживача може мати найбільший попит у вигляді пресованого (кубиками), пресованого швидкорозчинного у пачках або коробках, пресованого у дрібному фасуванні (разовий) або сипкий (розсипний). За бажанням споживачі самі визначають кількість покладеного цукровмісного продукту в напій або виріб.

60 Запропонований цукровмісний продукт є екологічно чистим, корисним і дозволить споживачам вживати солодкий чай зі смаком різних фруктів, виготовляти солодкі напої на

основі води в домашніх умовах. Це дозволить не купувати і не вживати солодку газовану воду, яка розповсюджена в дуже великих обсягах і є небезпечною для здоров'я людини, а особливо для дітей, за рахунок наявності в цих напоях шкідливих консервантів.

5

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Цукровмісний продукт, що містить очищену і кристалізовану сахарозу у вигляді окремих кристалів або окремих кусків, який **відрізняється** тим, що додатково містить натуральні добавки рослинного походження, у кількості, в залежності від виду натуральних добавок.

10

---

Комп'ютерна верстка В. Мацело

---

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