

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 151764

СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ  
СМАКОАРОМАТИЧНОЇ ДОБАВКИ «CHOCOLATE FLAVOR»

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
07.09.2022.

В.о. Генерального директора  
Державного підприємства  
«Український інститут  
інтелектуальної власності»

О.В. Опанасенко



---

(21) Номер заявки:	u 2022 01646	(72) Винахідники:	Синенко Тетяна Павлівна, UA, Фролова Наталія Епінетівна, UA
(22) Дата подання заявки:	23.05.2022		
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	08.09.2022	(73) Володілець:	Синенко Тетяна Павлівна, вул. Герасима Кондратьєва, буд. 160/2, кв. 120, м. Суми, 40021, UA
(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня:	07.09.2022, Бюл. № 36		

---

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ СМАКОАРОМАТИЧНОЇ ДОБАВКИ «CHOCOLATE FLAVOR»**

---

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб одержання натуральної смакоароматичної добавки, що передбачає приготування суміші із попередників смакоароматичних речовин (вільних амінокислот і редуруючих цукрів), що включає ферментативний гідроліз молочно-рослинного екстракту із виноградних вичавків, високотемпературне нагрівання екстракту-гідролізату і наступне внесення носія-фіксатора, який **відрізняється** тим, що молочно-рослинний екстракт отримують наступним чином: дрібнодисперсний порошок виноградних вичавків (розмір фракцій 0,25-0,26 мм) екстрагують методом мацерації при температурі 77±1 °С протягом 135±1 хв., як екстрагент використовують молочну (сирну) сироватку в співвідношенні 1:12, до отриманого молочно-рослинного екстракту вносять протеазу (в спосіб використано ферментний препарат "Протолад") і проводять ферментативний гідроліз при температурі 73±1 °С протягом 143±1 хв. з періодичним перемішуванням, отриманий екстракт-гідролізат піддають високотемпературному нагріванню при температурі 100-160 °С протягом 5-45 хв., до отриманої таким чином суміші смакоароматичних сполук додають мальтодекстрин (ДЕ 17-19) у кількості 10-50 % від маси розчину і охолоджують або висушують.

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ  
Державне підприємство  
«Український інститут інтелектуальної власності»  
(Укрпатент)

Цей паперовий документ ідентичний за документарною інформацією та реквізитами електронному документу з електронним підписом уповноваженої особи Державного підприємства «Український інститут інтелектуальної власності».

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

Для доступу до електронного примірника цього документа з ідентифікатором 1037070922 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



07.09.2022

I.Є. Матусевич