



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 162642

(13) U

(51) МПК

A23L 21/10 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2025 05305	(72) Винахідник(и):	
(22) Дата подання заявки:	30.10.2025	(73) Володілець (володільці):	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:	09.04.2026	НАЦІОНАЛЬНИЙ НАУКОВИЙ ЦЕНТР	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію:	08.04.2026, Бюл.№ 14	"ІНСТИТУТ БДЖІЛЬНИЦТВА ІМЕНІ П.І. ПРОКОПОВИЧА",	
		вул. Академіка Заболотного, 19, м. Київ,	
		03143 (UA)	

(54) СПОСІБ ОТРИМАННЯ МЕДОВОГО ЖЕЛЕ З ІМУНОМОДУЛЮЮЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

(57) Реферат:

Спосіб отримання медового желе з імуномодулюючими властивостями включає використання водного відвару 1:30 липового цвіту, стабілізованого фруктовим пектином. Відвар липового цвіту трикратно концентрують на водяній бані до готового концентрату (КЛЦ), додають 4 % фруктовий пектин, 0,3-0,5 % лимонну кислоту і залишають до набухання. Після утворення однорідної желейної маси КЛЦ її додають до рідкого, нагрітого до 42 °С натурального квіткового поліфльорного меду, до суміші додають вітапектин до отримання співвідношення, мед: КЛЦ: вітапектин: фруктовий пектин 955:30:5:10, після чого охолоджують до 20-25 °С.

UA 162642 U

UA 162642 U

Корисна модель належить до функціонально активних харчових добавок з лікувально-профілактичними властивостями і може бути використана в лікувальних, лікувально-профілактичних, оздоровчих, дитячих закладах, в закладах спортивної медицини.

До аналогів можна віднести натуральні фруктове желе, які здебільшого містять цукор. Вони не мають тієї енергізуючої дії, яка притаманна меду, що до 85 % складається з вільних глюкози і фруктози. Ці моносахариди на відміну від сахарози, надходять в кров і, безпосередньо, включаються до метаболічних процесів організму і забезпечують його енергією, в той час як для розщеплення сахарози на глюкозу і фруктозу організму необхідно залучати ферменти і лише після цього вони включаються в процеси обміну речовин. При вживанні меду організм людини найшвидше отримує енергію порівняно з іншими продуктами. Він є ідеальним харчовим продуктом у тих випадках, коли організму людини потрібно отримати енергію без напруження органів травлення. За технологічною суттю прототипами розробленого продукту є желе, виготовлені з фруктових соків з додаванням желюючих компонентів або природні желе. Але їх недоліками є те, що сиропи, навіть виготовлені на меду, нестабільні. Вони зброджуються при зберіганні, тому потребують додаткової стабілізації. Медові суміші і пасти, навіть ті, що містять інші продукти бджільництва, при близькому складі за компонентами, не мають тієї характерної для желе об'ємної тримірної структури, яка близька до біологічних структур організму і значно полегшує детоксикацію та обмін корисними речовинами.

Найбільш близьким аналогом до даної розробки є спосіб одержання профілактичного засобу "Тіліасорб" гель [патент України № 34791 А, МПК6 А61К 31/725, А61К 45/05 опубл. 15.03.2001 р. Бюл. № 2], який включає застосування відвару квітів липи попередньо стабілізованого фруктовим пектином, аскорбіновою кислотою і стерилізацію.

До відвару із відповідним співвідношення 10:300 - квіти липи (г): вода (мл) вводять 9-20 г пектину фруктового і 0,1-0,5 г аскорбінової кислоти.

Але при наявності адаптогенних, детоксикуючих, антиоксидантних, мембраностабілізуючих властивостей цьому продукту не вистачає енергізуючих, оздоровчих властивостей.

Саме завдяки збагаченню продукту біологічно активними речовинами меду, можна значно підвищити його імуномодулюючі властивості.

Задачею корисної моделі є отримання медового желе, стабільного натурального продукту лікувально-профілактичного спрямування з оздоровчою, імуномодулюючою, адаптогенною, детоксикаційною властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі отримання медового желе з імуномодулюючими властивостями, що включає використання водного відвару (1:30) липового цвіту, стабілізованого фруктовим пектином, згідно з корисною моделлю, відвар трикратно концентрують на водяній бані, далі до готового концентрату липового цвіту (КЛЦ) додають фруктовий пектин 4 %, лимонну кислоту 0,3-0,5 % в кінцевому продукті, відповідно, і залишають до набухання пектину. Після отримання однорідної желейної маси КЛЦ її додають до рідкого, нагрітого впродовж 10-15 годин до 42 °С натурального квіткового поліфльорного меду, ретельно перемішують, потім додають "Вітапектин" (патентована композиція) до отримання співвідношення, мед: КЛЦ: "Вітапектин": фруктовий пектин 955:30:5:10, після чого охолоджують до 20-25 °С.

Медово-рослинні желе на пектині або желатині є структурованими продуктами, що забезпечують організм біологічно активними речовинами складових меду, а за рахунок пектину адсорбують токсини, шлаки, кінцеві продукти обміну. На відміну від вугільних і синтетичних адсорбентів, які разом зі шкідливими речовинами видаляють й корисні для організму компоненти, пектин поряд з вибірковою сорбцією шкідливих речовин ще й поставляє йому корисні мінеральні компоненти. Медове желе являє собою однорідну стабільну желейну масу від світло- до темно-жовтого кольору з приємним ароматом, має чудові смакові якості, що особливо важливо при застосуванні його для дітей.

Приклад виконання способу.

З метою посилення адаптогенної, імуномодулюючої дії продукту додається патентована композиція "Вітапектин" до 0,5 %. Співвідношення компонентів буде дорівнювати - мед: КЛЦ: вітапектин: фруктовий пектин - 9,55:0,3:0,05:1, тобто рецептура в розрахунок на 1 кг продукту міститиме 955 г меду, 30 г КЛЦ, 5 г "Вітапектину" і 10 г фруктового пектину. Медове желе має приємний смак, аромату меду, ніжну консистенцію. Структура стабільна впродовж тривалого терміну зберігання, композиція має посилені лікувально-профілактичні властивості.

Технологічний процес виготовлення продукту проходить при м'яких умовах з максимальним зберіганням цінних біологічно активних речовин сировини в нативному стані без будь-якого руйнування медового желе, не змінюється якісно і склад липового цвіту при його концентруванні. Як видно з наведеного графіка "Порівняння УФ-спектрів вихідного і

концентрованого відварів липового цвіту" (графічне зображення), УФ-спектри концентрату липового цвіту (3-х конц.) співпадає з розрахунковою кривою (вихідн. $\times 3$), яку одержали, множачи на 3 величини поглинання ультрафіолетового світла вихідним відваром.

Медове желе призначається для використання як біологічно активна дієтична харчова добавка з імуномодуючими властивостями. Його можна рекомендувати для застосування в лікувальних, лікувально-профілактичних, оздоровчих, дитячих закладах, в закладах спортивної медицини.

Розроблена апіфітокомпозиція відповідає запитам сьогодення: має значний вміст біологічно активних речовин, нормалізує структуру мембран, діяльність клітин, органів і систем організму. Вона забезпечує його енергією, має оздоровчий, заспокійливий, бактерицидний, протизапальний, радіопротекторний, антиоксидантний, адаптогенний, імуномодуючий ефекти.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб отримання медового желе з імуномодуючими властивостями, що включає використання водного відвару 1:30 липового цвіту, стабілізованого фруктовим пектином, який **відрізняється** тим, що відвар липового цвіту трикратно концентрують на водяній бані до готового концентрату липового цвіту (КЛЦ), додають 4 % фруктовий пектин, 0,3-0,5 % лимонну кислоту і залишають до набухання, після утворення однорідної желевної маси КЛЦ її додають до рідкого, нагрітого до 42 °С, натурального квіткового поліфлорного меду, до суміші додають вітапектин до отримання співвідношення мед:КЛЦ:вітапектин:фруктовий пектин - 955:30:5:10, після чого охолоджують до 20-25 °С.

