



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **162705** (13) **U**
(51) МПК (2026.01)
A23C 1/00
A23C 9/158 (2006.01)

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 04615 (22) Дата подання заявки: 22.09.2025 (24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 16.04.2026 (46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 15.04.2026, Бюл.№ 15	(72) Винахідник(и): Іванов Олег Миколайович (UA), Кузьменко Лариса Михайлівна (UA), Слинько Віктор Григорович (UA), Усенко Світлана Олексіївна (UA), Самовик Аліна Володимирівна (UA), Мироненко Олена Іванівна (UA), Фесенко Оксана Григорівна (UA), Ільченко Марія Олександрівна (UA), Шаферівський Богдан Сергійович (UA), Скриннік Вікторія Євгеніївна (UA) (73) Володілець (володільці): ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Сковороди, 1/3, м. Полтава, 36003 (UA) (74) Представник: Іванов Олег Миколайович
---	---

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПИТНОГО МОЛОКА З ПІДВИЩЕНОЮ АНТИОКСИДАНТНОЮ СТАБІЛЬНІСТЮ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва питного молока з підвищеною антиоксидантною стабільністю включає приймання і підготовку сировини, очищення, нормалізацію, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження, розлив, пакування, маркування та зберігання. Перед пастеризацією додатково вносять токоферол - вітамін Е - у кількості 0,005-0,01 %, який попередньо розчиняють у частині очищеного, нормалізованого та гомогенізованого молока за температури 35-45 °С з подальшим перемішуванням.

UA 162705 U

UA 162705 U

Корисна модель належить до молокопереробного виробництва і може бути використана для виробництва молока з антиоксидантними властивостями.

Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб виробництва питного молока, що включає приймання і підготовку сировини, очищення, нормалізацію, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження, розлив, пакування, маркування, зберігання [Власенко В.В., Головка М.П., Семко Т.В., Головка Т.М. Технологія молока та молочних продуктів: навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2018. С. 88-90].

Недоліком цього способу є отримання готового продукту з низькими функціональними властивостями за вмістом антиоксидантів та нетривалим терміном зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва питного молока, який дає змогу отримати готовий продукт з підвищеними функціональними властивостями за вмістом антиоксидантів та збільшеним терміном зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва питного молока з підвищеною антиоксидантною стабільністю, який включає приймання і підготовку сировини, очищення, нормалізацію, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження, розлив, пакування, маркування та зберігання, згідно з корисною моделлю, перед пастеризацією додатково вносять токоферол - вітамін Е - у кількості 0,005-0,01 %, який попередньо розчиняють у частині очищеного, нормалізованого та гомогенізованого молока за температури 35-45 °С з подальшим перемішуванням.

Вітамін Е (токоферол, Е306-Е309) є природним антиоксидантом, що запобігає окисненню ліпідів та стабілізує вітаміни у харчових продуктах. Його внесення у зазначеній кількості забезпечує захист молочного жиру від прогіркання, подовжує термін зберігання молока та підвищує його біологічну цінність. Використання нижчих концентрацій (<0,005 %) є малоефективним, тоді як перевищення 0,01 % недоцільне з економічної точки зору та може впливати на органолептичні властивості продукту.

Здійснюють приймання і підготовку сировини.

Молоко очищують, нормалізують та гомогенізують.

До частини очищеного, нормалізованого та гомогенізованого молока вносять токоферол у кількості 0,005-0,01 % і розчиняють за температури 35-45 °С.

До основної частини молока додають підготовлену частину з розчиненим токоферолом, перемішують та пастеризують з подальшим охолодженням, розливом, пакуванням, маркуванням та зберіганням.

Таким чином, спосіб виробництва питного молока із застосуванням токоферолу як антиоксиданту дозволяє отримати готовий продукт з підвищеною антиоксидантною активністю, збереженою харчовою цінністю та збільшеним терміном придатності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва питного молока з підвищеною антиоксидантною стабільністю, який включає приймання і підготовку сировини, очищення, нормалізацію, гомогенізацію, пастеризацію і охолодження, розлив, пакування, маркування та зберігання, який **відрізняється** тим, що перед пастеризацією додатково вносять токоферол - вітамін Е - у кількості 0,005-0,01 %, який попередньо розчиняють у частині очищеного, нормалізованого та гомогенізованого молока за температури 35-45 °С з подальшим перемішуванням.