УКРАЇНА **(19) UA** **(11) 164744** **(13) U**

(51) МПК
A23L 21/12 (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 2026 03593**

(22) Дата подання заявки: **17.06.2026**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **29.10.2026**

(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: **28.10.2026, Бюл.№ 43**

(72) Винахідник(и):
Бондар Алла Олександрівна (UA),
Підпала Тетяна Василівна (UA),
Кубінець Ольга Іванівна (UA)

(73) Володілець (володільці):
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Георгія Гонгадзе, 9, м. Миколаїв, 54008 (UA)

(74) Представник:
Кубінець Ольга Іванівна

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ КОМБІНОВАНОГО ДЖЕМУ З ЧЕРЕШНІ, ПОЛУНИЦІ ТА ШОВКОВИЦІ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення комбінованого джему з черешні, полуниці та шовковиці включає підготовку плодово-ягідної сировини, додавання цукру та уварювання. При цьому здійснюють сортування, очищення та миття черешні, полуниці та шовковиці. Після чого готують цукровий сироп, черешню заливають гарячим цукровим сиропом, послідовно додають полуницю та шовковицю. Перемішують отриману суміш та уварюють до досягнення вмісту сухих розчинних речовин 69-70 %, при цьому уварювання здійснюють у три повторні цикли. Після завершення термічної обробки та охолодження вводять лимонну кислоту у кількості 1 г на 1 кг готового продукту, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

черешня	30
полуниця	30
шовковиця	30
цукор	10.

UA 164744 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема до консервного виробництва, і може бути використана при переробці плодово-ягідної сировини для виготовлення джему та розширення асортименту харчової продукції.

Найближчим аналогом є спосіб виготовлення джему, що включає підготовку плодово-ягідної сировини, додавання цукру та уварювання до утворення однорідної желеподібної маси [Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підручник. - 2-ге вид., перероб. і доп. - К.: Центр учбової літератури, 2008. - 616 с.].

Недоліком найближчого аналога є обмежений асортимент готової продукції, оскільки джем виготовляється переважно з одного виду плодово-ягідної сировини, що не дозволяє повною мірою використовувати властивості різних ягід, а також не забезпечує підвищення біологічної цінності та покращення органолептичних показників готового продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу розроблення способу виготовлення комбінованого джему з черешні, полуниці та шовковиці, який забезпечує підвищення біологічної цінності готового продукту, покращення органолептичних властивостей та розширення асортименту плодово-ягідної продукції за рахунок раціонального поєднання різних видів плодово-ягідної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що за способом виготовлення комбінованого джему з черешні, полуниці та шовковиці, що включає підготовку плодово-ягідної сировини, додавання цукру та уварювання, згідно з корисною моделлю, здійснюють сортування, очищення та миття черешні, полуниці та шовковиці, після чого готують цукровий сироп, черешню заливають гарячим цукровим сиропом, послідовно додають полуницю та шовковицю, перемішують отриману суміш та уварюють до досягнення вмісту сухих розчинних речовин 69-70 %, при цьому уварювання здійснюють у три повторні цикли, а після завершення термічної обробки та охолодження вводять лимонну кислоту у кількості 1 г на 1 кг готового продукту, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

черешня	30
полуниця	30
шовковиця	30
цукор	10.

Сукупність використаних плодово-ягідних компонентів забезпечує підвищену біологічну цінність готового продукту за рахунок взаємодоповнювального вмісту природних цукрів, органічних кислот, пектинових речовин та антиоксидантів, що формують функціонально цінний харчовий продукт.

Поєднання черешні, полуниці та шовковиці сприяє формуванню збалансованого смакоароматичного профілю, оскільки кожен компонент вносить характерні органолептичні властивості: черешня забезпечує м'якість смаку, полуниця - виражений аромат, шовковиця - насиченість кольору та щільність структури.

Додатково багатоступенева теплова обробка у вигляді трьох циклів уварювання забезпечує більш рівномірну желатинізацію маси та стабільність консистенції протягом зберігання.

Отриманий комбінований джем характеризується однорідною густою консистенцією, пластичною структурою, природним забарвленням, властивим вихідній плодово-ягідній сировині, а також приємним гармонійним смаком і ароматом без сторонніх присмаків.

Продукт є стабільним при зберіганні, не розшаровується та зберігає задані органолептичні властивості протягом встановленого терміну придатності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення комбінованого джему з черешні, полуниці та шовковиці, що включає підготовку плодово-ягідної сировини, додавання цукру та уварювання, який **відрізняється** тим, що здійснюють сортування, очищення та миття черешні, полуниці та шовковиці, після чого готують цукровий сироп, черешню заливають гарячим цукровим сиропом, послідовно додають полуницю та шовковицю, перемішують отриману суміш та уварюють до досягнення вмісту сухих розчинних речовин 69-70 %, при цьому уварювання здійснюють у три повторні цикли, а після завершення термічної обробки та охолодження вводять лимонну кислоту у кількості 1 г на 1 кг готового продукту, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

черешня	30
полуниця	30
шовковиця	30
цукор	10.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

ДО "Український національний офіс інтелектуальної власності та інновацій", вул. Дмитра Годзенка, 1, м. Київ – 42, 01601