



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **99143**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 11432**

(22) Дата подання заявки: **20.10.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.05.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.05.2015, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

**Іваненко Ольга Андріївна (UA),
Нєміріч Олександра Володимирівна
(UA),
Петруша Оксана Олександрівна (UA),
Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) САМБУК ЯБЛУЧНИЙ З ФРУКТОВИМ ПОРОШКОМ

(57) Реферат:

Самбук яблучний містить фруктовий порошок, яблука свіжі, цукор-пісок, желатин та воду питну.

UA 99143 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до галузі ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертних страв з додаванням дієтичної добавки.

Найбільш близьким до корисної моделі є рецептура самбуку яблучного [Здобнов А.І. Збірник рецептур і кулінарних виробів /Здобнов А.І./ А.С.К.-2008. - с.384], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, мас. %:

яблука свіжі	70,0
цукор-пісок	20,0
желатин	15,0
яйця курячі	4,8
вода питна	решта.

Недоліком цієї рецептури є те, що самбук яблучний є калорійним продуктом та містить великий вміст цукру, містить недостатню кількість харчових волокон недостатня збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту солодких збивних страв підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що у композицію для виготовлення самбуку яблучного з фруктовим порошком, що включає яблука свіжі, цукор-пісок, желатин, воду питну, згідно з корисною моделлю додатково містить фруктовий порошок, у такому співвідношенні співвідношенням інгредієнтів, мас. %:

яблука свіжі	52,00-52,02
цукор-пісок	10,70-10,72
фруктовий порошок	3,40-3,43
желатин	1,06-1,08
вода	решта.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Пропонується склад самбуку яблучного з додаванням фруктового порошку, наприклад персику або полуниці, отриманого шляхом висушування та подрібнення. Полуниця та персик містять у своєму складі важливі вітаміни (А, С, В₂, В₃, Е), мікро- (К, Са, Mg, Na, Р) та макроелементи (Fe), амінокислоти, пектини. Мінеральні речовини покращують кровотворення, підтримують кислотно-лужну рівновагу, зміцнюють серцево-судинну систему, допомагають протидіяти інфекційним захворюванням. Також напівфабрикат збагачується вітамінами, особливо вітаміном Е, С який являється потужним антиоксидантом. Він впливає на метаболізм, покращує живлення клітин та стан кровоносних судин, має позитивний вплив на стан шкіри.

Таблиця

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Примітки
	Яблука свіжі	Желатин	Цукор- пісок	Фруктовий порошок	вода	
1	52,23	1,02	10,65	3,30	32,80	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, але не достатньо збагачені поживними речовинами
2	52,00	1,06	10,70	3,40	32,84	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами
3	52,02	1,08	10,72	3,43	32,75	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами

Продовження таблиці

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Примітки
	Яблука свіжі	Желатин	Цукор- пісок	Фруктовий порошок	вода	
4	50,00	2,02	10,75	3,46	33,77	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами
5	49,80	2,07	10,80	3,50	33,83	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами

- Для покращення органолептичних властивостей самбуку яблучного з фруктовим порошком, а саме збитості та піностійкості пропонується вносити фруктові порошки. У цьому випадку збільшується збитість та піностійкість готових виробів у порівнянні з прототипом.

Приклади складу рецептури наведені в таблиці.

Як видно з наведених даних фруктовий порошок доцільно вносити в кількості 3,40-3,43 для забезпечення самбуку яблучного з фруктовим порошком задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, то достатньо збагачені поживними речовинами.

- Технічним результатом є отримання самбуку яблучного з фруктовим порошком підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Самбук яблучний з фруктовим порошком, що містить яблука свіжі, цукор-пісок, желатин, воду питну, який **відрізняється** тим, що додатково містить фруктовий порошок при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

яблука свіжі	52,00-52,02
цукор-пісок	10,70-10,72
фруктовий порошок	3,40-3,43
желатин	1,06-1,08
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601