



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118920** (13) **U**
(51) МПК

A23J 1/08 (2006.01)
A23L 21/10 (2016.01)
A23L 29/30 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 04083</p> <p>(22) Дата подання заявки: 24.04.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 28.08.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 28.08.2017, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA), Ліснянська Юлія Ігорівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО БІЛКОВОГО ДЕСЕРТУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного білкового десерту включає яблучне пюре, сухий яєчний білок та підсолоджувач. Як підсолоджувач має глюкозно-фруктозний сироп. Десерт додатково містить пюре з банана та ківі.

UA 118920 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства при виробництві десертів та оздоблювальних напівфабрикатів типу "самбук".

5 Самбук - це ніжний повітряний десерт, на основі ягідного або фруктового пюре з додаванням збитих білків і желатину, десерт не випікається та охолоджується. Склад самбуки за цим рецептом приймаємо за прототип [Здобнов А.И., Циганенко В.А. Збірник рецептур і кулінарних виробів - Київ - 2011 рік. - № 904 "Самбук яблучний". - с. 384.]

яблучне пюре	500
цукор пісок	75
білок яєчний	75
вода	20
желатин	15.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення білкового десерту, шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має знижену калорійність, м'яку консистенцію, поліпшують органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного білкового десерту включає: яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, згідно корисної моделі до його вмісту, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре з банана та ківі, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	45-41
сухий яєчний білок	3-4
пюре з ківі	15-12
пюре з банана	20-22
глюкозно-фруктозний сироп	17-20.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Глюкозно-фруктозний сироп - це натуральний сироп з солодким смаком, отриманий з кукурудзи шляхом послідовного ферментативного розрідження і оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу, і перетворенням частини глюкози у фруктозу.

20 До складу глюкозно-фруктозного сиропу входить глюкоза, фруктоза, дисахарид мальтози і вищі цукру, сироп не містить у своєму складі штучних або синтетичних речовин, а також харчових добавок. Має підвищену харчову цінність, а також меншу калорійність, ніж у цукровому сиропі.

25 Запропоновано ввести до складу білкового десерту глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з банана та ківі, які надають продукту кращого смаку та аромату, змінюють колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовини, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 17-20 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 17-20 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з банана та ківі.

35 Банан - є одним з основних джерел живлення у багатьох країнах. У банані міститься триптофан - білок, що перетворюється в серотонін, який, у свою чергу, відповідає за гарне самопочуття. У цих фруктах присутні різні вітаміни групи В, значна кількість калію. Вживання цього фрукту в їжу допомагає очистити організм, зняти запалення слизової шлунку, знизити рівень холестерину та позбавитися від набряків.

40 Ківі - це дієтичний продукт, його можна сміливо вживати людям, схильним до повноти. У великій кількості в плодах міститься вітамін С - близько 92 міліграми на 100 г фрукту, це більше, ніж в цитрусових, смородині і болгарському перці. Також до складу ківі входять вітаміни В2, В3, В9 (фолієва кислота) і В6. Окрім цього ківі містить вітаміни А, Е, D, ніотинову кислоту. Мікро і макроелементи, що входять до складу ківі: магній, калій, натрій, кальцій, залізо, фосфор, цинк, марганець. Близько 10 % в ківі складають моносахариди, дисахариди і клітковина. У ківі виявлено також унікальний фермент - актинідій. Він розщеплює білки, нормалізує рівень згортання крові і надає стимулюючу дію на травну систему людини.

45 Білковий десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з банану та ківі ми отримаємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів, таких як фосфор, калій, кальцій, марганець, залізо, кобальт, та йод; підвищення вмісту вітаміну С, Р, В₁ і В₂.

Приклад отримання продукту

Для приготування білкового десерту необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

- 5 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 17-20 %. При введенні глюкозно-фруктозного сиропу менше, стабільність пінної системи погіршується. Запропонований відсоток введення глюкозно-фруктозного сиропу призводить до отримання продукту, який має знижену калорійність, хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу.

Таблиця

№ п/п	Рецептури компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з ківі	Пюре з банана	Яблучне пюре			
1	10	2	18	25	45	1,1	95	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури
2	20	4	15	20	41	1,36	125	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури
3	22	3	17	25	33	1,4	130	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури

- 10 Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з банана та ківі білковий десерт має низьку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Склад низькокалорійного білкового десерту, що включає яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач має глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить пюре з банана та ківі, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	41-45
сухий яєчний білок	3-4
пюре з ківі	12-15
пюре з банана	20-22
глюкозно-фруктозний сироп	17-20.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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