



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130485** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23G 9/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 06312</p> <p>(22) Дата подання заявки: 06.06.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бабенко Ольга Андріївна (UA), Кузьмін Олег Володимирович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ВЕРШКОВОГО ШУМУ З КІВІ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного вершкового шуму з ківі включає вершки 33 % та підсолоджувач. Як підсолоджувач використовують глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 та додатково вносять пюре з ківі.

UA 130485 U

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості і може використовуватись у закладах ресторанного господарства як самостійний десерт та для оздоблення і виробництва десерту "Шум вершковий".

5 Шум вершковий - це ніжний повітряний десерт, на основі збитих вершків, цукру або цукрової пудри, десерт не випікається та подається охолодженим. Відомий шум вершковий за рецептурою приймаємо за найближчий аналог (В.С. Доняк "Українська кухня" Київ-2014 рік. "Шум вершковий". - с. 470).

вершки 33 %	85
цукрова пудра	14
цукор ванільний	1.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення вершкового десерту зниженої калорійності та з поліпшеними органолептичними показниками, шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання нового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного вершкового шуму з ківі включає вершки 33 % та підсолоджувач, згідно з корисної моделі як підсолоджувач використовують глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 та додатково вносять пюре з ківі, у наступному співвідношенні, мас. %:

вершки 33 %	62
пюре з ківі	17
глюкозно-фруктозний	91
сироп ГФС-42	21.

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 ГФС-42 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 шуму вершкового глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з ківі, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисних речовин, так і привабливого вигляду.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу ГФС-42 19-23 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 у кількості 19-23 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з ківі.

35 Ківі - фрукт багатий клітковиною, амінокислотами і містить також фруктозу, глюкозу, вітаміни С, Е, РР, А, В1, В2, В3, В6, бета-каротин, калій, кальцій, магній, фосфор, залізо, флавоноїди, пектини, ензими, фолієву кислоту і інші фруктові кислоти - лимонну, яблучну, хінну і інші. Як і ананас, ківі містить фермент актинидин, що розщеплює білки і сприяючий переварюванню їжі. Кількість вуглеводів в плодах незначна. Зрілий плід ківі містить до 9 % вуглеводів і має енергоцінність 40 ккал на 100 грам м'якуша.

40 100 г ківі містить 360 мг вітаміну С, тобто чотирикратну добову дозу для дорослої людини. А при зберіганні кількість вітаміну С в цих плодах з часом не зменшується завдяки шкірці, а також кислотам, що містяться в цьому фрукті.

45 Вершковий шум є калорійною стравою, а при додаванні пюре з ківі та заміні цукру на ГФС-42 ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів таких як калій, кальцій, магній, фосфор та залізо; підвищення вмісту вітаміну С, Е, РР, А, В1, В2, В3, В6.

Приклад отримання продукту.

Для приготування низькокалорійного вершкового шуму з ківі необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

Таблиця 1

№ пп	Рецептурні компоненти, г на 100 г продукту			Питомий об'єм піни, г/см ³	Стійкість піни, хв.	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42	Вершки 33 %	Пюре з ківі				
1	10	80	10	1,10	10	304	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.
2	19	65	16	1,11	13	282	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	21	61,5	17,5	1,11	15	277	
4	23	58	19	1,16	15	272	
5	25	55	20	1,2	17	269	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури.

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

Технічний результат полягає у створенні рецептури вершкового шуму зниженої калорійності та з поліпшеними органолептичними властивостями.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад низькокалорійного вершкового шуму з ківі, що включає вершки 33 % та підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач використовують глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 та додатково вносять пюре з ківі, у наступному співвідношенні:

вершки 33 мас. % 58-65

пюре з ківі 16-19

глюкозно-фруктозний сироп

ГФС-42 19-23.

15

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

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