



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **104340**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 06865</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.01.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2016, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Матюшенко Раїса Василівна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</p>
---	---

(54) СКЛАД СМУЗІ "БАДЬОРИСТЬ"

(57) Реферат:

Склад смузі містить аличу, банан, ківі та шпинат.

UA 104340 U

Корисна модель належить до виробництва продукції харчової промисловості і може бути використаною для виробництва солодких страв у галузі ресторанного господарства.

Відомий склад смузі "Зелений сніданок" (Типова технологічна інструкція з виробництва смузі: Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. За загальною редакцією доктора технічних наук, професора М.І. Пересічного. - К.: Видавничий дім "АртЕк", 2015. - 715 с.) з таким співвідношенням компонентів, %:

топінамбур	80,0
алича	37,0
екстракт горіховий цукровий	19,0
цукор	11,0
вода	3,0.

До недоліків такої моделі можна віднести знижену біологічну цінність, недостатній вміст вітамінів та мінералів. Також смузі "Зелений сніданок" з точки зору органолептичних показників має рідку консистенцію як для продукції такого виду.

В основу корисної моделі поставлена задача створити смузі з зелених продуктів, які поповнюють організм антиоксидантами, до яких входить група вітамінів, мінеральними та біологічно активними речовинами, а також використовувати продукти, які очищують організм від шкідливих речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що смузі "Бадьорість" містить аличу. Згідно з корисною моделлю, смузі додатково містить банан, ківі, шпинат у наступному співвідношенні компонентів, %:

алича	20,0-27,0
банан	23,2-20,1
ківі	19,3-22,9
шпинат	37,5-30,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом пояснюється тим, що завдяки введенню в рецептуру банана, ківі, шпинату в технології виробництва смузі підвищується вміст антиоксидантів, до яких належать певні групи вітамінів (вітаміни групи А, В, С), мінеральні та біологічно активні речовини.

Таблица 1

Вміст вітамінів у смузі "Бадьорість" функціонального призначення, мг/порцію 100г

Показники			
	Каротин (провітамін А)	Вітамін В	Аскорбінова кислота (вітамін С)
Смузі (прототип)	0,21±0,10	0,40±0,12	12,0±1,0
Смузі "Бадьорість"	0,60±0,20	7,30±0,30	18,0±3,0

Вказані вітаміни, мінеральні та біологічно активні речовини, попереджають процес утворення вільних радикалів в організмі і запобігають їх негативному впливу. Збільшений склад вітамінів сприяє підвищенню функцій імунної системи, запобігає інфекційним захворюванням, зміцнює клітини організму.

Технологічний процес виробництва смузі "Бадьорість" передбачає наступні основні стадії:

Підготування сировини: свіжі ягоди (алича, банан, ківі) перебирають, у аличі видаляють плодоніжку, ретельно промивають. Банан та ківі очищують від шкірочки. Шпинат перебирають, видаляють зів'ялі листочки, промивають та струшують від води.

Приготування смузі: усі підготовлені сировинні компоненти закладають у блендер або універсальний кухонний комбайн і збивають до утворення однорідної дрібнодисперсної консистенції пропонованого продукту.

Готовий продукт розливають у бокали або креманки. Температура подачі смузі "Бадьорість" 16-20 °С.

Відпускання: смузі "Бадьорість" функціонального призначення із використанням шпинату відпускають протягом 10 хвилин після завершення технологічного процесу його приготування.

Приклади рецептури смузі "Бадьорість" наведені у табл. 2.

40

Приклади рецептур смузі "Бадьорість"

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Висновки
	Алича	Банан	Ківі	Шпинат	Всього	
1	18,0	25,2	17,3	39,5	100,0	Смузі має сильно виражений смак шпинату
2	20,0	23,2	19,3	37,5	100,0	Смузі однорідної консистенції із дрібнодисперсною фазою, має чудовий смак з ледь відчутною кислінкою аличі та приємним відчуттям свіжості, що надає шпинат
3	24,2	20,8	21,4	33,6	100,0	
4	27,0	20,1	22,9	30,0	100,0	Смузі не має однорідної консистенції, та має занадто кислий смак
5	26,7	19,4	24,6	29,3	100,0	

5 Проведеними дослідженнями було встановлено, що в першому варіанті смузі має сильно виражений смак шпинату, а в п'ятому варіанті смузі не має однорідної консистенції, та має занадто кислий смак, що призводить до погіршення органолептичних вимог даної страви.

10 Найбільш оптимальний варіант компонентів складає в другому, третьому та четвертому варіантах. В такому співвідношенні компонентів смакові властивості найбільш виражені. Смузі має однорідну консистенцію із дрібнодисперсною фазою, має чудовий смак з ледь відчутною кислінкою аличі та приємним відчуттям свіжості, що надає шпинат. Страва має консистенцію рідкої сметани, що є оптимальним варіантом для пропонованої продукції.

15 Технічний результат полягає у створенні складу смузі з підвищеною біологічною цінністю, збагаченого вітамінами, мінералами та біологічно активними речовинами, шляхом використання свіжих зелених компонентів, а також розширенні асортименту даного виду продукції.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад смузі, що містить аличу, який **відрізняється** тим, що додатково містить банан, ківі та шпинат у наступному співвідношенні компонентів, %:

алича	20,0-27,0
банан	23,2-20,1
ківі	19,3-22,9
шпинат	37,5-30,0.

20