



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **105102** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 2/02** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2015 06864</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>10.07.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.03.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.03.2016, Бюл.№ 5</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Матюшенко Раїса Василівна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СКЛАД СМУЗІ "АВОКАДО"**

(57) Реферат:

Склад смузі містить яблуко. Додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі.

**UA 105102 U**

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

Відомим аналогом є склад смузі "Яблучно-морквяний" [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. Видавничий дім "АртЕк". - К.;2015. – 715 с.] з таким співвідношенням компонентів виражених у (%):

яблуко	92,0
морква	12,0
йогурт 1,0 % жирності	60,0
зародки пшениці	16,0.

До недоліків аналога можна віднести не досить високу біологічну цінність та недостатній захист імунітету. Відомим аналогом є 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 поживних інгредієнтів, які могли б захистити імунітет, надати страві поживних властивостей, вгамувати голод, зарядити організм енергією на весь день і разом з тим мати приємний смак та аромат.

Поставлена задача вирішується тим, що смузі "Авокадо" містить яблуко, згідно з корисною моделлю, смузі додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі у наступному співвідношенні компонентів, у відсотках (%):

яблуко	17,0-20,0
авокадо	31,2-22,1
огірок	19,3-24,9
імбир	12,5-10,0
ківі	20,0-23,0.

Завдяки введенню в рецептуру авокадо м'якоть якого за своїми властивостями складає конкуренцію продуктам тваринного походження, огірок який надає свіжості, імбир який надає страві аромату, ківі який містить цукор, ферменти, дубильні речовини, вітаміни А, групи В, С, мінеральні солі та має приємний кисло-солодкий смак. В технології виробництва смузі підвищується вміст мононасичених жирів які містяться у авокадо у великій кількості і якими замінюють насичені жири в раціоні харчування. Мононасичені жири в ідеалі забезпечують 7 % середньодобової потреби в енергії (від 30 % всього поживного раціону поліненасичених жирів).

Корисну модель виконують наступним чином.

Підготування сировини: яблука перебирають та миють. Авокадо, ківі, огірок перебирають, миють, очищують. Імбир перебирають, миють, очищують.

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

Готовий продукт розливають у бокали або креманки. Температура подачі смузі "Авокадо" 17-20 °С.

Відпускання: смузі "Авокадо" функціонального призначення відпускають після завершення технологічного процесу його приготування.

Приклади рецептури смузі "Авокадо, " наведені у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур смузі "Авокадо"

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Висновки
	Яблуко	Авокадо	Огірок	Імбир	Ківі	Всього	
1	15,7	33,4	18,1	14,0	18,8	100,0	Смузі має сильний присмак імбиру та густу консистенцію
2	17,0	31,2	19,3	12,5	20,0	100,0	Смузі має однорідну консистенцію середньої густини. Приємний, добре виражений, характерний компонентам смак з ароматом імбиру та свіжих огірків.
3	18,9	26,2	21,3	11,0	22,6	100,0	
4	20,0	22,1	24,9	10,0	23,0	100,0	Смузі має рідку консистенцію та не виражений смак і аромат.
5	22,1	21,3	22,8	8,5	25,3	100,0	

Проведеними дослідженнями було встановлено, що в першому варіанті смузі має сильно виражений присмак імбиру та густу консистенцію. В п'ятому варіанті смузі має рідку консистенцію та не виражений смак і аромат, що не відповідає органолептичним вимогам даної страви.

Найбільш оптимальний варіант компонентів складає в другому, третьому та четвертому варіантах. В такому співвідношенні компонентів смакові властивості страви найбільш виражені. Смузі має однорідну консистенцію середньої густини із дрібнодисперсною фазою. Має приємний, добре виражений, характерний для компонентів смак з ароматом імбиру та свіжих огірків

Технічний результат полягає у створенні складу смузі з поживних інгредієнтів які могли б захистити імунітет, надати страві поживних властивостей, вгамувати голод, зарядити організм енергією на весь день і разом з тим мати приємний смак та аромат. Також розширити асортимент даного виду продукції.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад смузі, що містить яблуко, який **відрізняється** тим, що додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі у наступному співвідношенні компонентів, у відсотках (%):

яблуко	17,0-20,0
авокадо	31,2-22,1
огірок	19,3-24,9
імбир	12,5-10,0
ківі	20,0-23,0.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

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