



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111926** (13) **C2**  
(51) МПК

**A23L 2/02** (2006.01)

**A23L 2/38** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2015 06852</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>10.07.2015</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>24.06.2016</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: <b>10.11.2015, Бюл.№ 21</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>24.06.2016, Бюл.№ 12</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-33, 01601 (UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 89137 U, 10.04.2014 UA 89139 U, 10.04.2014 UA 89140 U, 10.04.2014 UA 89141 U, 10.04.2014 UA 76964 U, 25.01.2013 UA 23032 U, 10.05.2007 UA 21846 U, 10.04.2007 Неїленко С.М. Технологія смузі підвищеної біологічної цінності // Технические науки-Технология продовольственных товаров : материалы конференції /УДК 663.885. – К.:Київський національний університет культури та мистецтв, 18-30 березня 2014р.</p>
--	--

**(54) СКЛАД СМУЗІ "БАДЬОРІСТЬ"**

**(57) Реферат:**

Винахід стосується складу смузі, який містить аличу, банан, ківі та шпинат.

**UA 111926 C2**

Винахід стосується виробництва продукції харчової промисловості і може бути використаний 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. Видавничий дім "АртЕк". - К., 2015. - 715 с.) з таким співвідношенням компонентів, виражених у %:

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 винаходу 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 винаходом, смузі додатково містить банан, ківі, шпинат у наступному співвідношенні компонентів у %:

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.

Таблиця 1

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

	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 плідоніжку, 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	
5	26,7	19,4	24,6	29,3	100,0	Смузі не має однорідної консистенції, та має занадто кислий смак

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 ВІНАХОДУ

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

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

20