



УКРАЇНА

(19) **UA**  
(51) МПК

(11) **113389**

(13) **U**

**A23L 21/12** (2016.01)

**A23L 29/281** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 07661</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>12.07.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.01.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.01.2017, Бюл.№ 2</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Пашко Христина Володимирівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СКЛАД САМБУКУ ЯБЛУЧНО-ОБЛІПИХОВОГО**

**(57) Реферат:**

Склад самбуку яблучно-обліпихового містить нативний білок, воду, яблучне пюре, цукор, желатин та додатково містить пюре обліпихи.

**UA 113389 U**

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

5 Самбук - це десерт, при приготування якого використовують плодово-білкову масу, збиту з цукром та з додаванням желатину. Десерт має приємний смак та привабливий зовнішній вигляд, але він не має збалансовану харчову цінність. Склад самбуку за цим рецептом приймаємо за прототип [А.І Здобнов, В.А. Циганенко. "Збірник рецептур страв та кулінарних виробів" - К.: Ярій, 2013. - № 904 "Самбук яблучний". - С. 384] у наступному співвідношенні, %:

цукор	14,5
нативний білок	3,5
желатин	1,1
вода	30,4
яблуко	50,5.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення десерту з підвищеною цінністю, шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має збалансовану харчову цінність, м'яку консистенцію, хороші органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що самбук яблучно-обліпихового містить нативний білок, воду, яблучне пюре, цукор, желатин, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре обліпихи у наступному співвідношенні, %:

цукор	13,8-15
нативний білок	4-3
желатин	0,9-1,2
вода	30,8-30,3
яблучне пюре	42,5-36,5
пюре обліпихи	8-14.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Обліпиха - це полівітамінна культура, плоди якої дуже приємні на смак і мають корисні властивості. Плодоносити і цвісти обліпиха починає у віці трьох-чотирьох років. Квітки запилюються в основному вітром. Плід обліпихи округлої або довгастої форми, червоного, помаранчевого або жовтого відтінків. Обліпиха унікальна тим, що містить провітаміни і майже всі основні жиророзчинні і водорозчинні вітаміни, глюкозу та фруктозу, які добре засвоюються організмом. За змістом жирної олії обліпиха лідирує серед усіх плодово-ягідних рослин. Обліпиха з її корисними властивостями - просто панацея для людини. Так, заварений з її листя чай, пару ложок олії або соку обліпихи здатні наситити організм людини вкрай важливими для його здоров'я речовинами. Обліпиха - це рідкісний продукт, який і лікує людину від багатьох хвороб, і одночасно грає роль профілактичний засіб від серйозних захворювань. Ягоди обліпихи (свіжі) містять до 8 відсотків масел, гідна кількість ацетилсаліцилової кислоти, вітаміни групи В, жиророзчинні альфа- і бета каротини, Токоферолу ацетат, лінолеву, стеаринову і пальмітинову кислоти. А кора обліпихи є багатим джерелом серотоніну - незамінної амінокислоти, що чинить значний вплив на гальмування зростання і профілактику розвитку ракових клітин.

30 Плоди можна заморожувати, і навіть у такому стані обліпиха зберігає корисні властивості. У її ягодах міститься багато вітаміну С і вітамінів групи В. У плодах є залізо, жирне масло, каротин, яблучна кислота, мікроелементи та інші корисні речовини.

35 У зв'язку з кислим смаком при додаванні пюре обліпихи змінюється смак самбуку, тому необхідно контролювати кількість додавання цукру.

Самбук яблучно-обліпиховий має підвищену харчову цінність, а отже його можна застосовувати в профілактично-лікувальному харчуванні.

Як наслідок цього зберігається стабільність пінної структури десерту, підвищується харчова цінність.

40 Приклад отримання продукту.

Для приготування білкового десерту необхідно провести підготовку сировини та збивання рецептурної суміші.

45 Запропоновано введення пюре обліпихи 20%. При введенні пюре обліпихи більше або менше стабільність пінної системи погіршується. Запропонований відсоток введення пюре обліпихи призводить до отримання продукту, який має підвищену харчову цінність та хороші органолептичні показники.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %								Зовнішній вигляд, бали	Смакові показники, бали	Висновки
	Яблучне пюре, %	Пюре обліпихи, %	Цукор, %	Білок, %	Желатин, %	Вода, %	Кратність піни	Вміст вітаміну С, мг			
1	40	11,5	13,4	4,5	0,8	29,8	184	22,2	8	7	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури, занадто солодкий смак.
2	42,5	8	13,8	4	0,9	30,8	187	29,8	9,5	8,5	Добре виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури, в міру солодкий смак.
3	40,5	10	14,4	3,5	1,1	30,4	200	33,6	10	10	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури, в міру солодкий смак.
4	36,5	14	15	3	1,2	30,3	196	54,5	9,5	8	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури, в міру солодкий смак.
5	35	15,5	15,5	2,5	1,4	30,1	167	64	7	6,5	Погіршуються органолептичні показники, погіршується стабільність пінної структури, занадто кислий смак.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений з пюре обліпихи самбук має більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад самбуку яблучно-обліпихового, що містить нативний білок, воду, яблучне пюре, цукор, желатин, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре обліпихи, у наступному співвідношенні, %:

цукор	13,8-15
нативний білок	4-3
желатин	0,9-1,2
вода	30,8-30,3
яблучне пюре	42,5-36,5
пюре обліпихи	8-14.

Комп'ютерна верстка В. 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