



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117345** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 13500</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.12.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кирпиченкова Оксана Миколаївна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA), Божко Олександр Миколайович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД ЩЕРБЕТУ "КОКОСИК"

(57) Реферат:

Склад щербету включає: цукор, антикристалізатор, молоко згущене з цукром, маргарин, арахіс смажений. Як антикристалізатор використано глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42, і додатково вноситься кокосове борошно.

UA 117345 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва східних солодоців. Щербет "Кокосик" може бути використаний у закладах ресторанного господарства як десерт.

5 Відомий щербет "Кавказький", що складається з цукру білого, патоки, молока згущеного, маргарину, арахісу смаженого (Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий - СПб: ГИОРД, 2000. - С. 220).

Співвідношення компонентів:

цукор білий	44,38
патока	7,69
молоко згущене з цукром	15,15
маргарин	3,84
арахіс смажений	28,64
есенція ірисова	0,3.

Недоліком даного складу є низька харчова цінність.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення складу щербету "Кокосик", який забезпечить підвищення харчової цінності соусу, шляхом збагачення його харчовими волокнами, білком, покращення органолептичних показників готової продукції.

15 Поставлена задача вирішується тим, що склад для виробництва щербету "Кокосик", який включає цукор, антикристалізатор, борошно кокосове, молоко згущене з цукром, маргарин, арахіс смажений, згідно з корисною моделлю як антикристалізатор використано глюкозно-фруктозний сироп, і додатково вноситься кокосове борошно, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий	42,2-44,5
глюкозно-фруктозний сироп	
ГФС-42	6,0-6,2
борошно кокосове	2,5-3,4
молоко згущене з цукром	14,1-15,3
маргарин	3,9
арахіс смажений	29.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у тому, що використання борошна кокосового, глюкозно-фруктозного сиропу дозволяє отримати щербет підвищеної харчової цінності, з поліпшеними органолептичними показниками.

25 Як глюкозно-фруктозний сироп можна використати ГФС-42. Його отримують з кукурудзи шляхом послідовного ферментативного гідролізу і оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу, з наступним перетворенням частини глюкози у фруктозу та подальшим очищенням крізь вугільні колонки й іонообмінні смоли. Ізомеризація глюкози у фруктозу зумовлює підвищення солодкості сиропу, адже солодкість глюкози становить тільки 65-75 % від солодкості цукру, тоді як солодкість фруктози - 140-175 %. Тому ГФС при однаковій концентрації має децю вищу солодкість ніж патока, також зв'язується значна кількість молекул води. Таким чином для виробництва щербету доцільно застосовувати ГФС-42.

30 Кокосове борошно виготовляють із копри кокосового горіха. Її знежирюють методом пресування і висушують, потім перемелюють в борошно. На відміну від кокосової олії і молока, борошно, виготовлене з кокосової копри, не має яскраво вираженого екзотичного смаку, тому його можна використовувати для різних виробів. Кокосове борошно містить 14 % білку, 6 % жиру, 11 % клітковини, 64 % вуглеводів, 5 % вологи.

35 До того ж кокосове борошно не містить клейковини, тому вироби з його використанням можуть бути рекомендовані хворим на целиацію.

Приклад отримання щербету "Кокосик"

40 Цукор змішують з глюкозно-фруктозним сиропом, водою і уварюють до температури 115 °С. Потім змішують з кокосовим борошном, згущеним молоком, маргарином, ретельно вимішують, охолоджують до температури 40-45 °С і збивають. Отриману помадну масу змішують з обсмаженим подрібненим арахісом і формують.

Приклади складу наведені в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Вміст клітковини, г%	Вміст білку, г%	Висновок
	Цукор білий	ГФС-42	Борошно кокосове	Молоко згущене	Маргарин	Арахіс			
1	45,5	5,9	2,0	13,7	3,9	29	3,32	8,7	Структура продукту незадовільна, грубокристалічна
2	44,5	6,0	2,5	14,1	3,9	29	3,4	8,75	Хороші структурні показники продукту
3	43,5	6,1	3,0	14,5	3,9	29	3,43	8,82	Добрі властивості продукту та притаманний смак компонентів
4	42,2	6,2	3,4	15,3	3,9	29	3,47	8,88	Найкращі показники: структура дрібнокристалічна, приємні смакові характеристики готового продукту
5	41	6,3	4,1	15,7	3,9	29	3,55	8,97	Значно погіршується смак, структура продукту тверда, крихка

5 Таким чином розроблений щербет "Кокосик" має підвищену харчову цінність, завдяки зменшенню кількості цукру на 5 %, підвищенню вмісту білка - на 9,6 %, клітковини - на 12 % у зразку 4, ніж у прототипі. Це дає можливість розширити асортимент продукції функціонального та лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад щербету, що включає: цукор, антикристалізатор, молоко згущене з цукром, маргарин, арахіс смажений, який **відрізняється** тим, що як антикристалізатор використано глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42, і додатково вноситься кокосове борошно, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

цукор білий 42,2-44,5
 глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 6,0-6,2
 борошно кокосове 2,5-3,4
 молоко згущене з цукром 14,1-15,3
 маргарин 3,9
 арахіс смажений 29.

15

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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