



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120717** (13) **U**

(51) МПК (2017.01)

A23P 30/40 (2016.01)

A23L 21/12 (2016.01)

A23L 13/00

A23L 15/00

A23L 21/25 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 05906	(72) Винахідник(и): Кравчук Надія Миколаївна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA), Посна Наталія Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.06.2017	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21	

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного збитого десерту містить пюре хурми, яєчний білок, маслянку, екстракт стевії, мед, желатин, у наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пюре хурми	40-50
яєчний білок	3-8
маслянка	20-30
екстракт стевії	6-8
мед	3-6
желатин	8-18.

UA 120717 U

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

5 Самбук - це повітряний желеподібний десерт на основі збитих яєчних білків. Крім білків, в рецептуру самбуків входять попередньо подрібнені фрукти або ягоди з цукром, десерт не випікається, а охолоджується. Склад самбуку за цим рецептом приймаємо за прототип ("Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" М.: Экономика, 1982. - 720 с. - № 969 "Самбук яблучний".) Співвідношення компонентів, мас. част.:

яблучне пюре	59
цукор пісок	40
білок яєчний	10
вода	85
желатин	3.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення низькокалорійного збитого десерту шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має знижену калорійність, м'яку консистенцію, поліпшують органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу низькокалорійного збитого десерту, що містить пюре, яєчний білок, желатин, цукрозамінник, згідно з корисною моделлю, введено як натуральний цукрозамінник екстракт стевії та мед, як пюре використовують пюре хурми та додатково введено маслянку у наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

пюре хурми	40-50
яєчний білок	3-8
маслянка	20-30
екстракт стевії	6-8
мед	3-6
желатин	8-18.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Хурма - велика ягода з тонкою шкіркою, м'якоть ніжна, майже желеобразна у повністю дозрілих екземплярів.

20 У хурмі міститься в два рази більше харчових волокон, ніж у яблуках, більше антиоксидантів фенольної природи, калію, магнію, кальцію, заліза і марганцю.

Запропоновано ввести до складу низькокалорійного збитого десерту пюре хурми, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовини, так і привабливий вигляд.

25 Рекомендована доза хурмового пюре 40-50 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та консистенції збитого десерту.

30 Маслянка - це плазма вершків, отримана від переробки вершків на масло. Маслянка (масова частка жирів - 0,4-0,7 %, білків - 3,2 %, лактози - 4,7 %, мінеральних солей - 0,7 %) належить до високоякісних харчових продуктів, містить білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі так само, як молоко. Відмінністю є перехід у маслянку фосфоліпідів, яких в 1,4 рази більше порівняно з молоком. Особливе місце посідає лецитин оболонки жирових кульок, що складає 33,8 % від загальної кількості фосфоліпідів, має високі емульгуючі властивості і може діяти як антиоксидант.

35 Рекомендована доза маслянки 20-30 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та до розрідження консистенції збитого десерту.

Збитий десерт є калорійною стравою, а за рахунок заміни цукру на екстракт стевії, ми знизимо калорійність та покращимо харчову цінність за рахунок вмісту в екстракті стевії значної кількості вітамінів і мікроелементів. Також для покращення смакових властивостей низькокалорійного збитого десерту ми до його складу додали мед.

40 Екстракт стевії - є натуральним корисним цукрозамінником (в 4-6 раз) солодший за цукор, не має калорій. Його можна використовувати в кондитерській промисловості для виготовлення безалкогольних напоїв, соків, десертів тощо.

Рекомендована доза екстракту стевії 6-8 %, меду 3-6 %, збільшення дози призводить до погіршення органолептичних властивостей збитого десерту.

45 Приклад отримання продукту.

Для приготування низькокалорійного збитого десерту необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

Запропоновано введення маслянки 20-30 %. При введенні маслянки менше, відбудеться не повне розчинення желатину в результаті чого погіршаться органолептичні показники та

стабільність пінної системи. Запропонований відсоток введення маслянки призводить до отримання продукту, який має знижену калорійність, хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу.

Таблиця 1

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал/100 г	Висновки
	Пюре хурми	Яєчний білок	Маслянка	Екстракт стевії	Мед	Желатин			
1	52	2	28	6,6	3,2	8,2	1,8	86,4	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.
2	50	3	30	6	3	8	2,27	84,5	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	45	4	22	7	5	17	2,36	117	
4	40	8	20	8	6	18	2,38	121,5	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури.
5	38	7,4	22,1	9,1	5,9	17,5	2,14	118,7	

5

Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі маслянки та пюре хурми збитий десерт має низьку калорійність, за рахунок заміни цукру на екстракт стевії та мед, має більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад низькокалорійного збитого десерту, що містить пюре, яєчний білок, желатин, цукрозамінник, який **відрізняється** тим, що до його вмісту як натуральний цукрозамінник входить екстракт стевії та мед, як пюре використовують пюре хурми та додатково містить маслянку, у наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

15

пюре хурми 40-50
 яєчний білок 3-8
 маслянка 20-30
 екстракт стевії 6-8
 мед 3-6
 желатин 8-18.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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