



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130437** (13) **U**
(51) МПК
A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 06004</p> <p>(22) Дата подання заявки: 30.05.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Споденко Олександр Володимирович (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД ФРУКТОВОГО МАСЛЯНОГО КРЕМУ

(57) Реферат:

Склад фруктового масляного крему включає в себе вершкове масло і підсолоджувач. До його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре печеного банана, імбирний сік, свіжий базилік та суха сироватка.

UA 130437 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства при виробництві та оздобленні борошняних кондитерських виробів та десертів.

5 Пюре із печеного банана, свіжого базиліка та імбирного соку використовується в свіжому вигляді для збереження всіх поживних речовин. Склад крему за ним рецептом приймаємо за найближчий аналог (А.В. Павлов Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, Гидрометеиздат, 1998, № 30 "Крем вершковий (основний)", ст. 30):

пудра цукрова	279,0
масло вершкове	522,0
молоко цільне згущене з цукром	209,0
пудра ванільна	5,0
коньяк або вино десертне	1,7.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення масляного крему, шляхом використання сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, що має знижену калорійність, м'яку консистенцію, поліпшують органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного масляного крему включає: вершкове масло, підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре з печеного банана, свіжого базиліка та імбирного соку, суха сироватка, при наступному співвідношенні компонентів, %:

пюре печеного банана	22,0-34,5
імбирний сік	1,0-1,5
свіжий базилік	1,7-3,0
глюкозно-фруктозний сироп	12,0-17,0
вершкове масло 62,5 %	45,0-5,0
суха сироватка	3,0-5,5.

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

Глюкозно-фруктозний сироп - це натуральний сироп з солодким смаком, отриманий з кукурудзи шляхом послідовного ферментативного розрідження і оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу, і перетворенням частини глюкози у фруктозу.

20 До складу глюкозно-фруктозного сиропу входить глюкоза, фруктоза, дисахарид мальтози і вищі цукру, сироп не містить у своєму складі штучних або синтетичних речовин, а також харчових добавок. Має підвищену харчову цінність, а також меншу калорійність ніж у цукровому сиропі.

25 Запропоновано ввести до складу фруктового масляного крему глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з печеного банана соку імбиру та свіжого базиліка, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисних речовин, так і привабливого вигляду.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 12-17 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності масляного крему. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 12-17 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з печеного банана, соку імбиру та свіжого базиліка.

35 Калорійність банана складає 89 ккал на 100 г. У складі м'якоти банана містяться: бета-каротин, пектин, вітаміни В1, В2, В6, С, РР, а також калій, кальцій, магній, залізо, фтор, фосфор і натрій, фруктоза і клітковина.

Імбир прянощі, містить: алюміній, аспарагін, каприлова кислота, кальцій, холін, хром, германій, залізо, лінолева, ніотинова, олеїнова кислоти, магній, марганець, кремній, фосфор, калій. З вітамінів присутні аскорбінова кислота, В1, В2, В3, провітамін А.

40 Базилік містить ефірну олію (до 1,5 %), рутин, фітонциди, вітаміни С, РР, В2, А, дубильні речовини, глікозиди а також інші біоактивні компоненти. Калорійність базиліка: в сирому вигляді - 27 ккал/100 г, в сушеному вигляді - 251 ккал/100 г.

45 Масляний крем є калорійною стравою, а при додаванні пюре з печеного банана, соку імбиру та свіжого базиліка ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів, таких як фосфор, калій, кальцій, марганець, залізо, фтор, фосфор і натрій; підвищення вмісту вітаміну А, С, Р, РР, В1, В2, В3, В6 та збагатимо крем дубильними речовинами.

Приклади складу крему наведені в таблиці.

Склад та оцінка масляного крему

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, к кал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Суша сироватка	Пюре печеного банана	Свіжий базилік	Імбирний сік	Масло вершкове			
1	10	6	39	3,4	1,6	40	0,67	322,95	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність структури, інтенсивний смак фруктового пюре
2	12	5,5	34,5	1,7	1,3	45	0,74	355,88	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність структури
3	15	5	25,5	3	1,5	50	0,81	388,6	
4	17	3	22	2	1	55	0,88	422,73	
5	18	1	20	0,5	0,5	60	0,94	454,07	Погані органолептичні показники, сильно виражений смак масла

5 Як видно, і наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з печеного банана, свіжого базиліка та імбирного соку, крем має низьку калорійність 355,88-388,6 ккал проти 460 ккал за найближчим аналогом. Має більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад фруктового масляного крему, що включає в себе вершкове масло, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре печеного банана, імбирний сік та свіжий базилік, суха сироватка, при наступному співвідношенні компонентів, %:

пюре печеного банана 22,0-34,5
імбирний сік 1,0-1,5
свіжий базилік 1,7-3,0
глюкозно-фруктозний сироп 12,0-17,0
вершкове масло 62,5 % 45,0-55,0
суха сироватка 3,0-5,5.

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