



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131047** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23C 15/12** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2018 05798</b>	(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA), Іскандарова Ірина Романівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>24.05.2018</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2019</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2019, Бюл.№ 1</b>	(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>

## (54) СКЛАД МАСЛЯНОГО КРЕМУ

### (57) Реферат:

Склад масляного крему включає в себе: масло вершкове (вміст жиру 69,2 %), підсолоджувач, крім того до його складу як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп, додатково входить пюре з фейхоа та бананове пюре, у наступному співвідношенні, мас. %:

масло вершкове	45-55
пюре з фейхоа	20-17
пюре з банана	17-10
глюкозно-фруктозний сироп	18-23.

UA 131047 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.

5 Пюре із фейхоа і банана використовується в свіжому вигляді для збереження всіх поживних речовин. Склад крему за цим рецептом приймаємо за прототип (Л.В. Павлов Сборник рецептур мучних кондитерских и булочных изделий, Гидрометеоиздат, 1998, № 30 "Крем вершковий (основний)», ст.30), при наступному співвідношенні компонентів, %

пудра цукрова	25,0
масло вершкове	55,7
молоко цільне згущене з цукром	18,7
пудра ванільна	0,46
коньяк або вино десертне	0,15.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення масляного крему, шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має знижену калорійність, м'яку консистенцію, поліпшують органолептичні показники та збагачують вітамінний і мінеральний склад.

15 Поставлена задача вирішується тим, що склад масляного крему включає: масло вершкове (вміст жиру 69,2%), підсолоджувач, згідно з корисною моделлю до його складу, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп, додатково входить пюре фейхоа та бананове пюре, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

масло вершкове	45-55
пюре з фейхоа	20-17
пюре з банана	17-10
глюкозно-фруктозний сироп	18-23.

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

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

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 У масляному кремі глюкозно-фруктозний сироп є стабілізатором та носієм солодкого смаку, який покращує смак, збільшує термін придатності, пюре з фейхоа та бананове пюре, яке надає продукту кращого смаку та аромату, поліпшується консистенція, змінюється колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовини, так і привабливий зовнішній вигляд.

30 Фейхоа це продукт, який здавна славиться як джерело йоду. Робота щитовидної залози не може здійснюватися нормально при нестачі цього елемента. Водорозчинний йод, що міститься в фейхоа, людський організм засвоює відмінно. Високий вміст вітаміну С робить фейхоа відмінним природним антиоксидантом. Мінеральний склад плодів екзотичної рослини робить його справжньою скарбничкою необхідних для організму речовин: заліза, цинку, магнію, калію, фосфору.

35 Банани містять в своєму складі велику кількість заліза, калій, магній, натрій, фтор, кальцій, а також крохмаль, який сприятливо впливає на слизову оболонку кишечника і шлунка, пектин. Також у бананах містяться вітаміни групи В, РР, Е, С

Приклад отримання продукту.

40 Для приготування масляного крему необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші.

45 Запропоновано введення масла вершкового 45-50 %, глюкозно-фруктозного сиропу не більше 23 %, пюре з фейхоа 20-17 %, бананового пюре 17-10 %. При введенні глюкозно-фруктозного сиропу менше, стабільність пінної системи погіршується. Запропонований відсоток введення глюкозно-фруктозного сиропу призводить до отримання продукту, який має хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу за рахунок пюре із фейхоа та бананового пюре.

Розраховано вміст водорозчинного йоду в готовому продукті. При цьому добова потреба для дорослої людини становить 0,15 мг.

50

Таблиця 1

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Питомий об'єм піни, г/см <sup>3</sup>	Калорійність виробу, ккал	Вміст йоду, мг (на 100 г продукту)	Вміст вітаміні С, мг (на 100г продукту)	Висновки
	Масло вершкове	Пюре з фейхоа	Пюре з банана	Глюкозно - фруктозний сироп					
1	40	22	20	18	1,18	336	7,7	10,8	Погано виражені органолептичні показники і структура, занадто виражений смак фруктового пюре.
2	45	20	17	18	1,32	364	7	9,7	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена структура.
3	50	13,5	13,5	23	1,26	403	4,7	6,75	
4	55	17	10	18	1,3	419	5,95	7,8	
5	60	12	10	18	1,19	449	4,2	5,8	Погані органолептичні показники, структура приємна, але сильно виражений смак масла

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад масляного крему, що включає в себе: масло вершкове (вміст жиру 69,2 %), підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його складу як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп, додатково входить пюре з фейхоа та бананове пюре, у наступному співвідношенні, мас. %:

15 масло вершкове 45-55  
 пюре з фейхоа 20-17  
 пюре з банана 17-10  
 глюкозно-фруктозний сироп 18-23.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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