



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131048** (13) **U**

(51) МПК

**A23L 33/10** (2016.01)

**A23L 33/125** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 05799</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>24.05.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2019, Бюл.№ 1</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Кузьменко Олександр Максимович (UA), Корецька Ірина Львівна (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 НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ВИНОГРАДНО-ВЕРШКОВОГО ШУМУ**

**(57) Реферат:**

Склад низькокалорійного виноградно-вершкового шуму включає в себе: вершки 33 % та підсолоджувач, крім того до його складу як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп-42 та додатково входить пюре з винограду, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:

вершки 33 %	65-58
виноградне пюре	19-16
глюкозно-фруктозний сироп-42	23-19.

**UA 131048 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства як самостійний десерт та для оздоблення і виробництва десерту "Шум вершковий".

5 Шум вершковий - це ніжний повітряний десерт, на основі збитих вершків, цукру або цукрової пудри, десерт не випікається та подається охолодженим. Склад шуму вершкового за цим рецептом приймаємо за найближчий аналог (В.С. Доняк "Українська кухня" Київ-2014 рік. "Шум вершковий". - с 470.)

вершки (33 % жирності)	900
цукрова пудра	150
цукор ванільний	10.

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

Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного виноградно-вершкового шуму включає: Вершки 33 % та підсолоджувач, згідно з корисною моделлю до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп - 42 та додатково входить пюре з винограду, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:

вершки 33 %	65-58
виноградне пюре	19-16
глюкозно-фруктозний сироп - 42	23-19.

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 - 42 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 шуму вершкового глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з винограду, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисних речовин, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу - 42 19-23 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші вносять глюкозно-фруктозний сироп - 42 у кількості 19-23 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з винограду.

35 Виноград - дуже корисна ягода. У ягодах винограду необхідні організму людини мінеральні солі і мікроелементи. Більше 60 % усіх зольних елементів складає калій, який покращує роботу серця і нирок. У 100 г винограду міститься: 6-98 мг марганцю, 5-12 мг магнію, 16-22 мг нікелю, кобальт, алюміній, кремній, цинк, бор, хром та ін. Калорійність 100г продукту складає 67 ккал.

У винограді виявлені незамінні амінокислоти (лізин, гістидин, аргинин, метіонін, лейцин) і замінімі (цистин, гліцин), які активно беруть участь в обміні речовин.

40 Ця ягода нормалізує ритм серцевих скорочень, артеріальний тиск, покращується стан дихальних шляхів і легенів.

Вершковий шум є калорійною стравою, а при додаванні пюре з винограду та ГФС ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів, таких як фосфор, калій, кальцій, марганець, залізо, кобальт, та йод; підвищення вмісту вітаміну С, Р, В<sub>1</sub> і В<sub>2</sub>.

45 Приклад отримання продукту.

Для приготування вершкового шуму необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

50 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу - 42 19-23 %. При введенні меншої дози глюкозно-фруктозного сиропу, стабільність пінної системи погіршується. Запропонований відсоток введення глюкозно-фруктозного сиропу призводить до отримання продукту, який має знижену калорійність, хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу.

Таблиця 1

№ п/п	Рецептурні компоненти, <i>г/100г</i>						Висновки
	Глюкозно-фруктозний Сироп - 42	Вершки 33%	Пюре з винограду	Питомий об'єм піни, г/см <sup>3</sup>	Стійкість піни, хв	Калорійність виробу, ккал	
1	10	80	10	1,8	17	306	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.
2	19	65	16	1.87	25	287	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	21	61.5	17.5	1.93	30	282	
4	23	58	19	1.98	27	277	
5	25	55	20	2,1	15	274	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з винограду виноградно-вершковий шум має низьку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад низькокалорійного шуму, що включає в себе: вершки 33 % та підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його складу як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп-42 та додатково входить пюре з винограду, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:

вершки 33 % 65-58  
 виноградне пюре 19-16  
 глюкозно-фруктозний сироп-42 23-19.

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