



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131068** (13) **U**  
(51) МПК (2018.01)  
**A23C 15/12** (2006.01)  
**A23D 7/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 06008</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>30.05.2018</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>Корецька Ірина Львівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA), Філіппова Альона Юріївна (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 ВЕРШКОВОГО КРЕМУ З ОБЛІПИХОЮ**

**(57) Реферат:**

Склад низькокалорійного вершкового крему з обліпихою містить масло вершкове та підсолоджувач. Як підсолоджувач використовується глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить обліпихове пюре, суху сироватку, корицю мелену.

**UA 131068 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості і може використовуватись у закладах ресторанного господарства при виробництві десертів, як начинка для еклерів, бісквітних тортів або як оздоблювальний напівфабрикат.

5 Вершковий крем - це класичний крем, що готується з жирової основи з додаванням фруктово-ягідної основи з додаванням цукру та молочних продуктів (наприклад молока, згущеного молока і т.д), після збивання крем охолоджується і вже придатне до використання.

10 За найближчий аналог прийнято склад крему за наступним рецептом (А.В. Павлов "Сборник рецептур мучних кондитерських и булочних изделий" Київ-2011 рік. - № 30 "Крем сливочный (основной)").

пудра рафінадна	24,95 %
масло вершкове	55,72 %
молоко згущене з цукром	18,70 %
пудра ванільна	0,46 %
коньяк або вино десертне	0,15 %

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

15 Поставлена задача вирішується тим, що до складу вершкового крему ми включили: обліпихове пюре, суху сироватку, підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп у наступному співвідношенні, %:

обліпихове пюре	22-28
суха сироватка	4,5-7
масло вершкове (62.5 %)	43-55
глюкозно-фруктозний сироп	16,5-18
кориця (мелена)	2.

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

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 крему глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з обліпихи, яка 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 16,5-18 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 17 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з обліпихи.

Вершковий крем є калорійною стравою, а при додаванні пюре з обліпихи та стабілізацією його супутніми речовинами ми отримаємо більш стабільну структуру, знизимо калорійність та поліпшимо харчову цінність, підвищення вмісту вітамінів С, Р, В<sub>1</sub> і В<sub>2</sub>.

35 Також до нашої рецептури було додано корицю, що гарно вплинуло не тільки на органолептичні показники, а й на харчову цінність продукту при цьому суттєво не вплинувши на калорійність.

Приклад отримання продукту.

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

40 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 17 %. При введенні глюкозно-фруктозного сиропу менше, стабільність системи погіршується і вершковий крем розшаровується. Запропонований відсоток введення глюкозно-фруктозного сиропу призводить до отримання продукту, який має знижену калорійність, хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу.

45

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см <sup>3</sup>	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Суша сироватка	Пюре з обліпихи	Вершкове масло	Кориця			
1	15	3	20	60	2	0,75	449,5	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури, часткове розшарування.
2	16,5	4,5	22	55	2	0,8	430,8	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	17	6	25	50	2	0,9	380,5	
4	18	7	28	43	2	1,0	345,9	Погіршилися органолептичні показники, хороша стабільність кремової структури.
5	20	8	30	40	2	1,1	325,5	

Калорійність вершкового крему за прототипом 460 ккал, але за рахунок введення супутніх компонентів ми знизили її до 345,5-430,8 ккал - в залежності від кількості вершкового масла.

5 Зменшення кількості вершкового масла та збільшення рослинної сировини дуже вплинуло на консистенцію і крем розшарувався.

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

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Склад низькокалорійного вершкового крему з обліпихою, що містить масло вершкове та підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач використовується глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить обліпихове пюре, суху сироватку, корицю мелену, у наступному співвідношенні, %:

обліпихове пюре	22-28
суха сироватка	4,5-7
масло вершкове (62,5 %)	43-55
глюкозно-фруктозний сироп	16,5-18
кориця (мелена)	2,0.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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