



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134974** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A23L 21/12** (2016.01)  
**A23L 27/00**  
**A23L 29/281** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2019 00233</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>09.01.2019</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.06.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.06.2019, Бюл.№ 11</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Редько Олександр Дмитрович (UA), Польовик Володимир Вікторович (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) САМБУК "УКРАЇНСЬКИЙ"**

**(57) Реферат:**

Самбук включає яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджував. До його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре кавбузу, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	30,5-36
сухий яєчний білок	4-5,5
пюре з кавбузу	27-36
глюкозно-фруктозний сироп	11-20
вода	решта.

**UA 134974 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 ніжний повітряний десерт, на основі ягідного або фруктового пюре з додаванням збитих білків і желатину, десерт не випікається та охолоджується. Склад самбуку за цим рецептом приймаємо за найближчий аналог (А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. "Збірник рецептур і кулінарних виробів" Київ-2011 рік. - № 904 "Самбук яблучний". - с. 384):

яблучне пюре	500
цукор пісок	75
білок яєчний	75
вода	20
желатин	15.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення білкового 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 склад низькокалорійного білкового десерту включає: яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач, згідно корисної моделі до його вмісту, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре кавбузу при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	30,5-36
сухий яєчний білок	4-5,5
пюре з кавбузу	27-36
глюкозно-фруктозний сироп	11-20
вода	решта.

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 білкового десерту глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з кавбузу, який надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовини, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 11-20 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 11-20 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з кавбузу.

35 Кавбуз - це молекулярний гібрид кавуна і гарбуза, що одержаний за оригінальною технологією. Кавбуз займає одне з перших місць серед культур - джерел каротину. Це забезпечує протипухлинний ефект, а також має значення в профілактиці та лікуванні атеросклерозу.

40 Завдяки наявному комплексу пектинів та інших біологічно активних речовин кавбуз і продукти його переробки є ефективним засобом для виведення з організму важких металів і радіонуклідів. 500 г клітковини кавбуза на день забезпечує половину добової потреби в харчових волокнах. Ці продукти рекомендовано у разі загального виснаження організму, для дитячого і дієтичного харчування за умов діабету, захворювань печінки, нирок, серцево-судинної і нервової систем, порушень обміну речовин. Кавбуз може використовуватись, як ефективний радіопротектор та антиоксидант у разі радіаційного опромінення. Велике значення в лікувальних цілях відіграють харчові волокна, до яких відносяться пектинові речовини.

Таблиця

№ п/п	Рецептури компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см <sup>3</sup>	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з кавбузу	Яблучне пюре	Вода			
1	6	3	40	40	11	1,32	113	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.
2	11	4	36	36	13	1,82	174	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	15	5	33	32	15	1,88	176	
4	20	5,5	27	30,5	17	1,93	181	
5	22	6	24	30	18	1,96	219	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури.

5 А також так як кавбуз містить велику кількість пектинових речовин, це дозволяє нам використовувати його як загущувач.

Білковий десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з кавбузу ми отримаємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів, має значну кількість каротину і понад 15 % цукрів, переважно фруктоз, а також сахарозу, глюкозу, клітковину, пектин, білки, фітин, фосфорні сполуки, ферменти, вітаміни А, В, С, В2, РР, Е, мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, залізо, кобальт).

10 Приклад отримання продукту.

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

15 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 11-20 %. При введенні глюкозно-фруктозного сиропу менше, стабільність пінної системи погіршується. Запропонований відсоток введення глюкозно-фруктозного сиропу призводить до отримання продукту, який має знижену калорійність, хороші органолептичні показники, збагачення вітамінного складу. Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з кавбузу білковий десерт має низьку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає  
20 можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Самбук, що включає яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре кавбузу, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	30,5-36
сухий яєчний білок	4-5,5
пюре з кавбузу	27-36
глюкозно-фруктозний сироп	11-20
вода	решта.

30

---

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