



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **135283** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 00460</p> <p>(22) Дата подання заявки: 17.01.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.06.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.06.2019, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Бакун Анастасія Олексіївна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)</p>
--	--

(54) САМБУК З КУМКВАТУ

(57) Реферат:

Самбук з кумквату включає яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолондживач. До його вмісту як підсолондживач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре кумквату.

UA 135283 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 прототип (Здобнов А.И., Циганенко В.А. 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, підсолоджувач, згідно з корисної моделлю до його вмісту, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре кумквату, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	36-56
сухий яєчний білок	5-6
пюре з кумквату	25-36
глюкозно-фруктозний сироп	14-22.

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 кумквату, яка надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовин, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 14-22 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 14-22 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з кумквату, попередньо ошпаривши плоди окропом, аби прибрати гіркоту та позбутися кісточок.

35 Кумкват - незвичайний мініатюрний цитрус, який не вимагає очищення перед вживанням і тому дуже популярний. Смак цього фрукта представлений цікавим поєднанням легкої терпкості, ментолового присмаку цедри і соковитості апельсинової м'якоти. Основна частина цієї ягоди, а саме - 90 %, припадає на " вітамінну воду ", 10 % - це так необхідні організму харчові волокна, органічні кислоти, моно- і дисахариди. При цьому калорійність ягоди не перевищує 16 ккал на 100 грам. А адже в ній ще й вітаміни (А, В1/2/3/6/9, С, РР), і мікро-, макроелементи, такі як калій і кальцій, фосфор і магній, натрій і залізо, сірка і хлор, йод і кобальт, марганець і мідь, фтор і цинк. Цікаво, що кумкват надзвичайно корисний і для нервової системи людини. Його можна використовувати для лікування депресій, апатій, неврозів, для зняття синдрому хронічної втоми, для нормалізації емоційного фону, заспокоєння, зменшення чутливості, зняття наслідків стресу та напруги. А головне, ці плоди містять велику кількість пектинових речовин, що дозволяє нам використовувати їх як загущувач.

45 Самбук з кумквату є калорійною стравою, а при додаванні пюре з кумквату ми отримаємо 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, В₁ і В₂, В₃, В₉.

50 Для приготування самбуку з кумквату необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 14-22 %. 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.

5

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Питомий об'єм пни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з кумквату	Яблучне пюре			
1	6	4	20	70	1,8	107	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури
2	14	5	25	56	2,27	93,03	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури
3	17	5,5	53	23,5	2,78	89,8	
4	22	6	36	36	2,38	92,82	
5	25	7	18	50	2,41	213	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

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

яблучне пюре 36-56
 сухий яєчний білок 5-6
 пюре з кумквату 25-36
 глюкозно-фруктозний сироп 14-22.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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