



УКРАЇНА

(19) UA (11) 17041 (13) A

(51) A 23 L 1/212

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДОМСТВО

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

без проведення експертизи по суті
на підставі Постанови Верховної Ради України
№ 3769-XII від 23.XII. 1993 р.

Публікується
в редакції заявника

(54) ПЮРЕ ПЛОДОВООВОЧЕВЕ

1

(21) 95041962
(22) 26.04.95
(24) 18.03.97
(46) 31.10.97. Бюл. № 5
(47) 18.03.97
(72) Кисла Любов Василівна, Мудрак Тетяна Омелянівна, Бандуренко Галина Михайлівна, Береза Григорій Юхимович, Лаврушенко Людмила Федорівна
(73) Український державний університет харчових технологій (UA)
(57) Пюре плодовоовочное, включает овощное пюре, фруктовое пюре и сахарный сироп, о т-

2

л и ч а ю щ е е с я тем, что в качестве овощного пюре используют пюре из каббуза, в качестве фруктового пюре используют пюре из абрикосов, а также применяют вытяжку из корня солодки, инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту при следующем соотношении ингредиентов, кг:

Пюре из каббуза	500,0
Пюре из абрикосов	200,0
Вытяжка из корня солодки (св 3,5%)	200,0
Инвертный сахарный сироп	99,5
Лимонная кислота	0,5

Изобретение относится к пищевой промышленности.

Известно пюре, приготовленное из тыквы (Сборник технологических инструкций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания. М., Пищевая промышленность, 1986, с. 430). Это пюре включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну готовой продукции, кг:

Тыква	992
Соль	8

Недостатком его являются невысокие вкусовые качества из-за низкого содержания углеводов.

Из известных пюреобразных продуктов прототипом по качественному и количественному составу является "Пюре из тыквы и яблок" (Сборник технологических инструк-

ций и нормативно-технических документов по производству консервов для детского питания. М., Пищевая промышленность, 1986, с. 430). Это пюре включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну продукции, кг:

Пюре из тыквы	463
Пюре из яблок	462
Соль	4
Сахар	71

Недостатком указанного пюре является следующее:

сравнительно невысокая пищевая ценность продукта, использование обычного сахарного сиропа.

В основу изобретения поставлена задача создания диетического продукта "Пюре из каббуза и абрикосов с солодкой" путем использования каббуза, абрикосов, вытяжки

(19) UA (11) 17041 (13) A

из корня солодки, инвертного сахарного сиропа и лимонной кислоты обеспечить повышенное содержание биологически ценных веществ - минеральных, пектиновых, углеводов, витаминов, клетчатки. За счет этого получают новый вид диетического продукта лечебно-профилактического назначения.

Поставленная задача решается тем, что в диетическом продукте "Пюре из каббуза и абрикосов с солодкой", содержащем овощное пюре, фруктовое пюре и сахарный сироп, согласно изобретению используют пюре из каббуза, в качестве плодового пюре используют пюре из абрикосов, а также применяют инвертный сахарный сироп, лимонную кислоту и вытяжку из корня солодки при следующем соотношении ингредиентов на 1 тонну продукта, кг:

Пюре из каббуза	500,0
Пюре из абрикосов	200,0
Вытяжка из корня солодки (св. 3,5%)	200,0
Инвертный сахарный сироп (св 65,8%)	99,5
Лимонная кислота	0,5

При приготовлении "Пюре из каббуза и абрикосов с солодкой" используется новый вид сырья - каббуз. Это молекулярно-генетический гибрид семейства тыквенных, являющийся эффективным средством для выведения из организма тяжелых металлов и радионуклидов. Плоды каббуза рекомендуют употреблять при общем истощении организма, при диабете, заболевании почек, сердечно-сосудистых и нервных заболеваниях, а также при нарушениях обмена веществ. В его состав входит свыше 15% сахаров, клетчатка, пектин, белки, фитин, фосфорные соединения, каротин, витамины В₁, В₂, С, Д, РР, Е, а также минеральные вещества - калий, кальций, железо, медь, фтор, магний и т.д.

Пищевую и лечебно-профилактическую ценность пюре закладывали, исходя из химического состава всех компонентов и, прежде всего, каббуза. Для улучшения вкусовых качеств и насыщения продукта углеводами добавляли пюре из абрикосов, инвертный сахарный сироп и лимонную кислоту. Для придания продукту лечебно-профилактических свойств применяли вытяжку из корня солодки.

Солодка - лекарственное сырье, широко применяемое в медицине. Оказывает выраженное противовоспалительное и противоаллергическое действие, а также стимулирующее влияние на активность коры надпочечников, обладает обволакивающими способностями, вследствие чего ее применение рекомендовано при язвенных

болезнях желудка и двенадцатиперстной кишки, а также при хронических заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Она нормализует обмен веществ в организме, обладает сильными противоопухолевыми и радиопротекторными свойствами.

По медико-биологическим требованиям была взята рекомендуемая доза солодки - 200 кг на 1 тонну продукта при содержании сухих веществ в вытяжке из корня солодки 3,5%. Суточная доза приема "Пюре из каббуза и абрикосов с солодкой" для детей составляет 200 г, для взрослых - 200-400 г.

Пюре из каббуза было выбрано за основной компонент в количестве 500 кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 600 кг ухудшает его вкусовые качества пюре, а снижение его содержания до 400 кг приводит к резкому выделению вкуса и запаха абрикосов, что нежелательно.

Пюре из абрикос добавляли для полноты вкуса, а также для насыщения продукта сахарами, железом и каротином, в количестве 200 кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 300 кг перебивает вкус каббуза, а при снижении его количества до 100 кг исчезает слаженная полнота вкуса.

Кроме этого, для подслащивания применили инвертный сахарный сироп в количестве 99,5 кг на 1 тонну продукта. Это глюкозо-фруктозная смесь содержащая 42% фруктозы и являющаяся заменителем сахара в диетических продуктах. Увеличение его содержания до 150 кг приводит к перебиванию вкуса остальных компонентов и ощущению приторного привкуса, а снижение его количества до 50 кг - к исчезновению требуемой степени сладости.

И, наконец, для полной слаженности вкуса была добавлена лимонная кислота в количестве 0,5 кг на 1 тонну продукта, которая является отличным консервантом и позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат продукта. Применение ее в количестве 0,8 кг приводит к резкому и неприятному ощущению кислого вкуса в продукте, что нежелательно, а снижение ее содержания до 0,3 кг приводит к ощущению неполноты вкуса.

Разработанный диетический продукт "Пюре из каббуза и абрикосов с солодкой" обладает слаженным вкусом и ароматом, имеет следующие показатели.

Органолептические:
 вид - однородная пюреобразная масса,
 цвет - золотистый,
 аромат - пикантный, со слабым преобладанием запаха абрикос

Физико-химические:

массовая доля сухих веществ
(по рефрактометру), не менее 14,0%
активная кислотность, рН 4,0-5,0
массовая доля сахара, не менее 20,0%

При сравнительной дегустации "Пюре из кавбуза и абрикосов с солодкой" получило 4,8 балла в сравнении с "Пюре из тыквы и яблок" - 4,2 балла. "Пюре из кавбуза и абрикосов с солодкой" - высококачественное изделие, отличающееся от других продуктов своей диетической и пищевой ценностью. Для его изготовления используется дешевое отечественное сырье.

"Пюре из кавбуза и абрикосов с солодкой" готовят следующим образом. Готовят указанные виды пюре и вытяжку из корня солодки в соответствии с технологией приготовления. В купажную емкость задают предлагаемые ингредиенты в соответствии с рецептурой, поддерживая их соотношение на 1 тонну продукта, кг:

Пюре из кавбуза	500,0
Пюре из абрикосов	200,0
Вытяжка из корня солодки (св 3,5%)	200,0
Инвертный сахарный сироп (св 65,8%)	99,5
Лимонная кислота	0,5

Пример 1. В купажную емкость задают 600 кг пюре из кавбуза, 100 кг пюре из абрикосов, 200 кг вытяжки из корня солодки, 99,5 инвертного сахарного сиропа и 0,5 кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - неокругленность вкуса.

Пример 2. В купажную емкость задают 500 кг пюре из кавбуза, 200 кг пюре из абрикосов, 200 кг вытяжки из корня солодки, 99,5 кг инертного сахарного сиропа и 0,5 кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - прослеживается приятный слаженный вкус и аромат.

Пример 3. В купажную емкость задают 400 кг пюре из абрикосов, 200 кг вытяжки из корня солодки, 99,5 кг инвертного сахарного сиропа и 0,5 кг лимонной кислоты. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод - выделяется вкус абрикосов.

Ита: именно во втором примере, подобран оптимальный состав пюре, обеспечивающий приятный слаженный вкус, аромат, а также высокую пищевую и лечебно-профилактическую ценность продукта.

Упорядник

Техред М.Моргентал

Коректор М. Керецман

Замовлення 4214

Тираж

Підписне

Державне патентне відомство України,
254655, ГСП, Київ-53, Львівська пл., 8

Відкрите акціонерне товариство "Патент", м. Ужгород, вул.Гагаріна, 101

