

Україна

UKRAINE



НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 38852

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ З
КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ**

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **26.01.2009**.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. V. Paladiy'.

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 38852 (13) U
(51) МПК (2009)
A23C 7/00МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

1

(21) u200808923
(22) 08.07.2008
(24) 26.01.2009
(46) 26.01.2009, Бюл.№ 2, 2009 р.
(72) ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, UA, ЄВЛАШ
ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, UA, НЕМІРІЧ ОЛЕКСА-
НДРА ВОЛОДИМИРІВНА, UA
(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

2

(57) Спосіб виробництва десертів з кисломолочно-
го сиру, що включає підготовку сировини, яка міс-
тить гемове залізо, до виробництва, приготування
рецептурної суміші (охолодження вершків і зби-
вання їх з цукровою пудрою, змішування підготов-
лених компонентів рецептури протягом 5-7хв.),
оформлення та реалізацію страви, який відрізня-
ється тим, що на стадії змішування підготовлених
компонентів рецептури вноситься 2% дієтичної
добавки "Гемовітал" до маси рецептурної суміші.

Найбільш близьким до корисної моделі є спо-
сіб виробництва десерту з кисломолочного сиру
«Фантазія» з какао-порошком [1].

Недоліком цього способу є одержання десерту
з незначним вмістом заліза, що не вирішує пита-
ння збагачення раціону харчування легкозасвоюва-
ним залізом.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розробки способу виготовлення десерту з кисло-
молочного сиру з додаванням дієтичної добавки
«Гемовітал», яка призначена для збагачення про-
дуктів харчування гемовим залізом та цінним тва-
ринним білком, що легко засвоюється організмом
людини, дефіцит яких, відзначається у раціонах
харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в за-
пропонованому способі передбачено підготовку
сировини до виробництва (первинна та механічна
обробка сировини за рецептурою), приготування
рецептурної суміші (замочування «Гемовітал» у
50% рецептурної кількості вершків на 30хв., охо-
лодження вершків і збивання їх з цукровою пуд-
рою, змішування підготовлених компонентів реце-
птури протягом 5-7 хв.), оформлення та реалізація
страви, згідно з корисною моделлю, на стадії змі-
шування підготовлених компонентів рецептури
вноситься 2% дієтичної добавки «Гемовітал» до
маси рецептурної суміші на заміну какао-порошку
та шоколаду чорного.

Відміна даного способу полягає в тому, що на
стадії змішування компонентів замість частини
какао-порошку за рецептурою додається дієтична

добавка «Гемовітал», яка збагачує продукцію на
гемове залізо.

Дієтична добавка «Гемовітал» - це порошок
темно-коричневого кольору, без запаху, що виго-
товлений з крові забійних тварин і є носієм гемово-
го заліза переважно у двовалентному (1,3г/кг до-
бавки) легкозасвоюваному для організму людини
стані; повноцінного білка (65%) та харчових воло-
кон [2].

Технічний результат рішення, що заявляється
: провідна функціональна характеристика десертів
- вміст гемового заліза у легкозасвоюваній формі,
завдяки внесенню дієтичної добавки «Гемовітал»
для запобігання залізодефіцитних станів населен-
ня.

Приклад конкретного виконання.

Сир кисломолочний перетирають. Шоколад
подрібнюють. Дієтичну добавку «Гемовітал» замо-
чують на 30хв в половині рецептурної кількості
вершків. Чорнослив зачищають та подрібнюють.
Решту вершків охолоджених приблизно до темпе-
ратури 15°C, збивають 7...10хв. за частоти обер-
тання приблизно 750об./хв, додаючи до них цук-
рову пудру, до утворення пишної маси. За
допомогою міксера змішують сир кисломолочний,
збиті вершки, «Гемовітал», замочений у вершках,
та подрібнений чорнослив. Тривалість процесу
змішування рецептурної суміші складає 5...7хв.
Одержану масу формують у вигляді «піраміди».
Оформляють фруктами, подрібненим чорним шо-
коладом.

Отриманий десерт має показники якості, що
наведені в таблицях 1, 2.

(19) UA (11) 38852 (13) U

Таблиця 1

Показники якості десертів з
кисломолочного сиру з використанням дієтичної добавки «Гемовітал»

Показник	Характеристика
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	Десерт оформлений згідно з естетичними вимогами
Колір	Коричневий, шоколадний
Смак	Приємний смак кисломолочного сиру і вершків, з ароматом і присмаком какао-порошку і фруктів
Запах	Приємний запах сиру і вершків, з ароматом і присмаком какао-порошку і фруктів
Консистенція	Маса однорідна, пишна
Фізико-хімічні	
Титрована кислотність, град. Тернера	210
Масова частка вологи, %	62,4
Масова частка жиру, %	2,5
Масова частка цукру, %	18,0

Таблиця 2

Хімічний склад десертів з
кисломолочного сиру з використанням дієтичної добавки «Гемовітал»

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	12,7
Масова частка жиру, %	2,5
Масова частка вуглеводів, %	18,9
Масова частка гемового заліза, мг /кг	2,6

Література:

1. Технологічна картка №1 на нову страву «Десерт Фантазія», затверджена в ХДУХТ 20.04.2008р.
2. ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична «Гемовітал» // Термін дії з 11.04. - Харків, 2004. - 15с.

(11) 38852

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

26.01.2009



Уповноважена особа

(підпис)

(11) **38852**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23C 7/00

(21) Номер заявки: **u 2008 08923**
(22) Дата подання заявки: **08.07.2008**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **26.01.2009**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **26.01.2009, Бюл. № 2**

(72) Винахідники:
**Погожих Микола Іванович (UA),
Євлаш Вікторія Владленівна (UA),
Неміріч Олександра Володимирівна (UA)**

(73) Власник:
**Харківський державний університет харчування та торгівлі,
вул.Клочківська,333, м.Харків,
61051**

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва десертів з кисломолочного сиру, що включає підготовку сировини, яка містить гемове залізо, до виробництва, приготування рецептурної суміші (охолодження вершків і збивання їх з цукровою пудрою, змішування підготовлених компонентів рецептури протягом 5-7 хв.), оформлення та реалізацію страви, який відрізняється тим, що на стадії змішування підготовлених компонентів рецептури вноситься 2 % дієтичної добавки "Гемовітал" до маси рецептурної суміші.