



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **130860**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 21/10 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 07501**

(22) Дата подання заявки: **04.07.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.12.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.12.2018, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

Ущатовський Артем Олегович (UA),

Івчук Надія Павлівна (UA),

Башта Алла Олексіївна (UA)

(73) Власник(и):

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)

(54) ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТ ВИШНЕВО-БУРЯКОВИЙ

(57) Реферат:

Пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий містить пюре з буряка столового, пюре вишневе пюре та лимонну кислоту.

UA 130860 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, конкретно до виготовлення напівфабрикату для виготовлення солодких страв у закладах ресторанного господарства.

Найбільш близьким аналогом до запропонованої корисної моделі є рецептура виробництва пюре-напівфабрикату плодово-бурякового [Патент на корисну модель № 66628 U Україна, A23L 1/212. Пюре-напівфабрикат плодово-буряковий / Г.М. Бандуренко, І.О. Крапивницька, І.Л. Корецька, Л.М. Хомічак, О.О. Гуріна; заявник НУХТ. - № u201107845; заявл. 22.06.2011; опубл. 10.01.2012, Бюл. № 1, 2012 р.], згідно якого пюре-напівфабрикат плодово-буряковий містить плодове пюре і додатково містить пюре з цукрового буряка та лимонну кислоту, при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре плодове	70-75
пюре з цукрового буряка	30-25
кислота лимонна	0,3-0,5.

Недоліком даного напівфабрикату є низький вміст фенольних сполук, а саме антоціанових та беталаїнових пігментів.

В основу корисної моделі поставлена задача створити новий склад пюре-напівфабрикату з підвищеним вмістом пектинових речовин, фенольних сполук, а також надає змогу зменшити кількість цукру при виробництві солодких страв.

Поставлена задача вирішується тим, що пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий, що містить пюре плодове, пюре з буряка столового і лимонну кислоту, згідно з корисною моделлю, як пюре плодове введено пюре вишневе, при наступному співвідношенні компонентів, %:

пюре вишневе	65-70
пюре з буряка столового	29-34,25
лимонна кислота	0,75-1,0.

Використання пюре з буряка столового дає змогу отримати продукт з підвищеним вмістом біологічно активних речовин, зокрема за рахунок високого вмісту бетаїну, який сприяє зміцненню капілярів, зниженню кров'яного тиску і кількості холестерину в крові, поліпшенню жирового обміну.

Використання пюре з вишні дає змогу отримати продукт з високим вмістом антоціанів та пектинових речовин (пектину і протопектину), які захищають організм людини від шкідливого вмісту радіоактивних елементів та важких металів. Пюре з вишні та буряка столового надають змогу отримати якісні показники напівфабрикатів з високою харчовою цінністю та органолептичними показниками.

Приклади композицій пюре-напівфабрикату вишнево-бурякового, що запропоновано, наведено в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Пюре з вишні, %	Пюре з буряка столового, %	Лимонна кислота, %	Вміст сухих речовин, %	Вміст пектинових речовин, %	Вміст фенольних сполук, %	В'язкість, Па*с	Висновки
1	80	18,5	1,5	14,8	0,75	1,38	0,4	Напівфабрикат бордового кольору, рідкої консистенції та яскраво вираженим смаком вишні
2	75	23,75	1,25	15,0	0,85	1,40	0,43	Напівфабрикат бордового кольору, більш густої консистенції та слабким буряковим смаком
3	70	29	1,0	15,2	0,95	1,42	0,46	Напівфабрикат бордового кольору, густої консистенції з гармонійним поєднанням смаку пюре буряка та вишні з приємним кисло-солодким відтінком

30

№ п/п	Пюре з вишні, %	Пюре з буряка столового, %	Лимонна кислота, %	Вміст сухих речовин, %	Вміст пектинових речовин, %	Вміст фенольних сполук, %	В'язкість, Па*с	Висновки
4	65	34,25	0,75	15,4	1,05	1,44	0,49	Напівфабрикат бордового кольору, густої консистенції з гармонійним поєднанням смаку пюре буряка та вишні з приємним кисло-солодким відтінком
5	60	39,5	0,5	15,6	1,15	1,46	0,51	Напівфабрикат бордового кольору, густої консистенції з яскраво вираженим смаком буряка та негармонійним ароматом

5 Висновок: Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу пюре-напівфабрикату вишнево-бурякового доцільно вносити 65-70 % пюре з вишні та 29-34,25 % пюре з буряка столового та 0,75-1,0 % лимонної кислоти - консистенція густа, приємний гармонійний смак і аромат, висока харчова цінність продукту, тому що буряк столовий та вишня у своєму складі містять значну кількість фенольних сполук, пектинових речовин, сахарози, органічних кислот та клітковини. При збільшенні вмісту пюре із буряка столового у складі пюре-напівфабрикату він набуває неприємного смаку та аромату.

10 Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що введення до рецептури пюре з буряка столового та вишні дозволяє підвищити вміст біологічно активних речовин і отримати оптимальні органолептичні показники якості пюре-напівфабрикату, а також надає змогу зменшити кількість цукру при виробництві солодких страв.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий, що містить пюре плодове, пюре з буряка столового і лимонну кислоту, який **відрізняється** тим, що як пюре плодове введено пюре вишневе, при наступному співвідношенні компонентів, %:

пюре вишневе	65-70
пюре з буряка столового	29-34,25
лимонна кислота	0,75-1,0.

20

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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