



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **113263** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23J 1/00**  
**A23L 21/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 06511</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>14.06.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.01.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.01.2017, Бюл.№ 2</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Левкун Катерина Юріївна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)</b></p>
---	---

**(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО БІЛКОВОГО ДЕСЕРТУ**

**(57) Реферат:**

Склад низькокалорійного білкового десерту містить яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач. Як підсолоджувач містить глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить пюре журавлини.

**UA 113263 U**



Корисна модель належить до галузі 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 випаєється та охолоджується. Відомим аналогом є склад самбуки за рецептом (А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. "Збірник рецептур і кулінарних виробів" Київ-2011р. - № 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 з корисною моделлю, до його вмісту, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре журавлини при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	47-41,5
сухий яєчний білок	4-5,5
пюре з журавлини	25-16
глюкозно-фруктозний сироп	11-20
вода	решта.

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

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 журавлини.

30 Журавлина - одна з найкорисніших ягід. 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 18 ккал на 100 грам. Адже в ній ще й вітаміни (А, В1/2/6/9, С, РР), і мікро -, макро елементи, такі як калій і кальцій, фосфор і магній, натрій і залізо. Журавлина є природним антибіотиком - завдяки своїм антибактеріальним і протизапальним властивостям, вона перешкоджає розвитку ряду захворювань (від звичайної застуди до серйозної інфекції). А головне, журавлина містить велику кількість пектинових речовин, що дозволяє нам використовувати її як загущувач.

40 Білковий десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з журавлини 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, В<sub>1</sub> і В<sub>2</sub>.

Корисну модель виконують наступним чином.

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

45 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.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см <sup>3</sup>	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з журавлини	Яблучне пюре	Вода			
1	5	3	10	30	52	1,8	107	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.
2	11	4	25	47	13	2,27	168	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури.
3	15	5	20	45	15	2,33	171	
4	20	5,5	16	41,5	17	2,38	175	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури.
5	25	6	14	40	15	2,41	213	

- 5 Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з журавлини білковий десерт має низьку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад низькокалорійного білкового десерту, що містить яблучне пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач містить глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить пюре журавлини, при наступному співвідношенні компонентів мас. %:
- |                           |         |
|---------------------------|---------|
| яблучне пюре              | 47-41,5 |
| сухий яєчний білок        | 4-5,5   |
| пюре з журавлини          | 25-16   |
| глюкозно-фруктозний сироп | 11-20   |
| вода                      | решта.  |

---

Комп'ютерна верстка О. Рябко

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601