



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 86738

(13) U

(51) МПК

A21D 13/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08433

(22) Дата подання заявки: 04.07.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: 10.01.2014

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: 10.01.2014, Бюл.№ 1

(72) Винахідник(и):

Дорохович Антонелла Миколаївна (UA),
Мурзін Андрій Вадимович (UA),
Гутник Світлана Василівна (UA),
Омельяненко Ірина Олександрівна (UA)

(73) Власник(и):

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)

(54) ОЗДОБЛЮВАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ПІНОПОДІБНОЇ СТРУКТУРИ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури дієтичного призначення містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, мальтитол та фруктозу.

UA 86738 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий оздоблювальний напівфабрикат суфле [Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты. - М.: Пищевая промышленность, 1977, рецептура № 105, стр. 742] до рецептури якого входить цукор, патока крохмальна, агар, масло вершкове, білок яєчний, молоко

цільне згущене з цукром, кислота лимонна, есенція.

Співвідношення компонентів, %:

цукор	37,70
агар	0,52
патока крохмальна	18,85
масло вершкове	23,86
білок яєчний	6,78
молоко цільне згущене з цукром	11,62
кислота лимонна	0,40
есенція	0,27.

Недоліком даного рецептурного складу є наявність компонентів, які обмежують можливість споживання виробів хворими на цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення оздоблювального напівфабрикату для тортів та тістечок, які можна споживати всім групам населення, в тому числі хворим на цукровий діабет.

Поставлена задача вирішується тим, що містить рецептурні інгредієнти: агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, згідно з корисною моделлю, додатково містить мальтитол та фруктозу у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

мальтитол	10,00-70,00
фруктоза	10,00-80,00
агар	0,50-5,40
білок яєчний сухий	6,00-11,40
кислота лимонна	0,02-2,00
есенція	0,01-1,20.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Запропоноване введення багатоатомного спирту мальтитолу та моносахариду фруктози дозволяє вживати торти та тістечка пониженої глікемічності всім верствам населення, в тому числі хворим на цукровий діабет.

Цукровий діабет - захворювання, яке характеризується збільшенням концентрації глюкози в крові, виділенням її з сечею, що зумовлено абсолютною або відносною недостатністю в крові гормону інсуліну.

Фруктоза дуже добре засвоюється, але на відміну від сахарози, не потребує присутності інсуліну і тому рекомендується хворим на цукровий діабет.

Мальтитол - це поліол, який є сучасним, популярним в усьому світі замінником цукру. Він не піддається метаболізму бактеріями ротової порожнини, які, розщеплюючи цукор, виділяють кислоти, сприяючи порушенню зубної емалі і розвитку карієсу. У організмі людини мальтитол повільно, але повністю розкладається мікрофлорою кишечника і може викликати послаблюючий (пребіотичний) ефект. Крім пребіотичних властивостей перевагою мальтитолу також є низька калорійність (2,1 ккал/г). Використання мальтитолу забезпечує можливість зниження калорійності піноподібних напівфабрикатів.

Використання мальтитолу та фруктози забезпечує дієтичні і функціональні (оздоровчі), пребіотичні властивості продукту.

Приклади рецептур продукту наведено в таблиці.

Висновок із таблиці: таким чином, з таблиці видно, що приклади отримання складу 2, 3, 4 мають найкращі структурно-механічні показники готових виробів і характеризуються високими органолептичними показниками, а приклади 1 і 5 отримання складу мають значно гірші органолептичні і структурно-механічні показники готових виробів.

Таблиця

п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Мальтитол	Фруктоза	Агар	Білок яєчний сухий	Кислота лимонна	Есенція	
1	90,00	6,30	0,30	0,60	2,20	0,60	Не задовільно, дуже міцна структура
2	10,00	80,00	0,50	8,70	0,02	0,78	Добрі властивості структури виробу
3	46,50	46,40	1,00	6,00	0,09	0,01	Найкращі показники структури готового виробу
4	70,00	10,00	5,40	11,40	2,00	1,20	Задовільна якість виробу
5	4,50	85,00	6,00	2,10	1,40	1,00	Погіршується структура готових виробів

- 5 Технічний результат полягає в наступному. Використання замінників цукру мальтитолу та фруктози дає можливість виробляти оздоблювальні напівфабрикати піноподібної структури дієтичного та функціонального призначення для всіх верств населення, в тому числі хворих на цукровий діабет.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури дієтичного призначення, що містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, який **відрізняється** тим, що додатково містить мальтитол та фруктозу у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|--------------------|-------------|
| мальтитол | 10,00-70,00 |
| фруктоза | 10,00-80,00 |
| агар | 0,50-5,40 |
| білок яєчний сухий | 6,00-11,40 |
| кислота лимонна | 0,02-2,00 |
| есенція | 0,01-1,20. |

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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

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