



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99144** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 11437	(72) Винахідник(и): Іваненко Ольга Андріївна (UA), Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Петруша Оксана Олександрівна (UA), Вашека Оксана Миколаївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 20.10.2014	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2015, Бюл.№ 10	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) САМБУК ЯБЛУЧНИЙ З ОВОЧЕВИМ ПОРОШКОМ

(57) Реферат:

Самбук яблучний з овочевим порошком містить яблука свіжі, цукор-пісок, желатин та додатково овочевий порошок і молоко.

UA 99144 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертних страв з додаванням дієтичної добавки.

Найбільш близьким до корисної моделі є рецептура самбуку яблучного [Здобнов А.І. Збірник рецептур і кулінарних виробів /Здобнов А.І. // А.С.К.-2008. - с.384], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, %:

яблука свіжі	70,0
цукор-пісок	20,0
желатин	15,0
яйця курячі	4,8
вода питна	решта.

Недоліком цієї рецептури є те, що самбук яблучний є калорійним продуктом та містить великий вміст цукру, містить недостатню кількість харчових волокон, недостатню збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту збивних солодких страв підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що у композицію для виготовлення самбуку яблучного з овочевим порошком, що містить яблука свіжі, цукор-пісок, желатин, згідно з корисною моделлю додатково вносять овочевий порошок та молоко, у такому співвідношенні співвідношенням інгредієнтів, %:

яблука свіжі	52,00-52,02
цукор-пісок	10,70-10,72
овочевий порошок	3,40-3,43
желатин	1,06-1,08
молоко	решта.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Пропонується склад самбуку яблучного з овочевим порошком з додаванням молока та овочевого порошку, наприклад порошку з шпинату, отриманого шляхом висушування та подрібнення. Шпинат містить у своєму складі важливі вітаміни (А, С, В₂, В₃, РР, Е), мікро- (К, Са, Mg, Na, Р) та макроелементи (Fe), амінокислоти йод та залізо. Мінеральні речовини покращують кровотворення, допомагають протидіяти інфекційним захворюванням. Також самбук яблучний збагачується вітамінами, особливо вітаміном С, який являється потужним антиоксидантом. Він впливає на метаболізм, покращує живлення клітин та стан кровоносних судин, має позитивний вплив на стан шкіри.

Для покращення органолептичних властивостей самбуку яблучного з овочевим порошком, а саме збитості та піностійкості, пропонується замінити рецептурну кількість води на молоко та вносити овочеві порошки. У цьому випадку збільшується збитість та піностійкість готових виробів у порівнянні з прототипом.

Приклади складу рецептури наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Примітки
	Яблука свіжі	Желатин	Цукор-пісок	Овочевий порошок	Молоко	
1	52,23	1,02	10,65	3,30	32,80	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, але не достатньо збагачені поживними речовинами
2	52,00	1,06	10,70	3,40	32,70	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами

Продовження таблиці

3	52,02	1,08	10,72	3,43	32,75	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами
4	50,00	2,02	10,75	3,46	33,77	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами
5	49,80	2,07	10,80	3,50	33,83	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та незадовільними органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами

Як видно з наведених даних порошок з шпинату доцільно вносити в кількості 3,40-3,43 для забезпечення самбуку яблучного з овочевим порошком задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами.

- 5 Технічним результатом є отримання самбуку яблучного з овочевим порошком підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Самбук яблучний з овочевим порошком, що містить яблука свіжі, цукор-пісок, желатин, який **відрізняється** тим, що додатково вносять овочевий порошок та молоко у наступному співвідношенні інгредієнтів, %:
- | | |
|------------------|-------------|
| яблука свіжі | 52,00-52,02 |
| цукор-пісок | 10,70-10,72 |
| овочевий порошок | 3,40-3,43 |
| желатин | 1,06-1,08 |
| молоко | решта. |

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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