



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120570** (13) **C2**
(51) МПК (2019.01)
A23L 19/00
A23L 21/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 07500</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.07.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 26.12.2019</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ущатовський Артем Олегович (UA), Івчук Надія Павлівна (UA), Башта Алла Олексіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 66628 U, 10.01.2012 UA 55074 U, 10.12.2010 UA 66630 U, 10.01.2012 UA 66631 U, 10.01.2012 UA 17038 A, 31.10.1997 UA 17041 A, 31.10.1997 UA 17043 A, 31.10.1997 UA 17045 A, 31.10.1997 UA 21293 A, 27.02.1998 UA 107040 C2, 10.11.2014</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) ПЮРЕ-НАПІВФАБРИКАТ ВИШНЕВО-БУРЯКОВИЙ

(57) Реферат:

Винахід стосується пюре-напівфабрикату вишнево-бурякового, що містить буряк столовий, лимонну кислоту та пюре з вишні.

UA 120570 C2

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

Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється, 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 з яким пюре-напівфабрикат плодово-буряковий включає плодове пюре і додатково містить пюре з цукрового буряку та лимонну кислоту, при такому співвідношенні компонентів, %:

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

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

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

Поставлена задача вирішується тим, що пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий включає буряк і лимонну кислоту, згідно з винаходом, містить пюре з буряку столового та вишні, при такому співвідношенні компонентів, %:

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

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак і технічним результатом полягає в наступному. Використання пюре з буряку 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 буряку столового надають змогу отримати якісні показники напівфабрикатів з високою харчовою цінністю та органолептичними показниками.

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

Таблиця

№ п/п	Пюре з вишні, %	Пюре з буряку столового, %	Лимонна кислота, %	Вміст сухих речовин, %	Вміст пектинових речовин, %	Вміст фенольних сполук, %	Вязкість, 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 буряку та вишні з приємним кисло-солодким відтінком

Таблиця (продовження)

№ п/п	Пюре з вишні, %	Пюре з буряку столового, %	Лимонна кислота, %	Вміст сухих речовин, %	Вміст пектинових речовин, %	Вміст фенольних сполук, %	Вязкість, 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 буряку 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 буряку 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 буряку 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 буряку столового у складі пюре-напівфабрикату він набуває неприємного смаку та аромату.

10 Технічний результат винаходу полягає в тому, що введення до рецептури пюре з буряку 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 ВИНАХОДУ**

Пюре-напівфабрикат вишнево-буряковий, що містить буряк і лимонну кислоту, яке **відрізняється** тим, що містить пюре з буряка столового та вишні, при такому співвідношенні компонентів, %:

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

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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