



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120628** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23C 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 05204	(72) Винахідник(и): Ніколайчук Аліна Олександрівна (UA), Кирпиченкова Оксана Миколаївна (UA), Кузьмін Олег Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.05.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2017	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21	

(54) ЗАПІКАНКА З СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО

(57) Реферат:

Запіканка з сиру кисломолочного, що містить сир кисломолочний, борошно, цукор, яйця, маргарин, сухарі, сметану. Як борошно використовують амарантове борошно, додатково вводять гарбуз, моркву, лимон, насіння кунжуту та ядра арахісу.

UA 120628 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та може бути використана у закладах ресторанного господарства.

Запіканка з сиру кисломолочного - цінний харчовий продукт, який користується широким попитом серед населення.

- 5 Відомий склад запіканки з сиру кисломолочного за рецептурою № 469 приймаємо за прототип [Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. - 680 с] з таким співвідношенням компонентів, мас. %:

сир кисломолочний	74,6
борошно пшеничне	6,6
цукор	8,3
яйця	2,2
маргарин	2,8
сухарі	2,8
сметана	2,8.

Проте недоліком даного складу інгредієнтів є:

- 10 - знижена харчова цінність, зокрема за вмістом належної кількості вітамінів та мінеральних речовин необхідних для організму людини;
- передбачувані (стандартні) органолептичні показники.

- 15 В основу корисної моделі поставлена задача створення запіканки з сиру кисломолочного шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має покращену харчову цінність, м'яку консистенцію, поліпшені органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що запіканка з сиру кисломолочного містить сир кисломолочний, борошно, цукор, яйця, маргарин, сухарі, сметану.

- 20 Згідно з корисною моделлю, до його вмісту як борошно використовують амарантове, додатково вводять: гарбуз, морква, лимон, насіння кунжуту та ядра арахісу, з таким співвідношенням компонентів, мас. %:

сир кисломолочний	65,4-67,6
амарантове борошно	5,4-6,5
гарбуз	2,8-3,7
морква	2,8-3,7
лимон	2,5-2,8
цукор	4,3-4,8
яйця	2,2-2,4
насіння кунжуту	1,6-2,0
ядро арахісу	1,6-2,2
маргарин	2,3-2,7
сухарі	2,7
сметана	2,6-2,7.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

- 25 Амарант, як встановлено дослідженнями його хімічного і біологічного складу, на сьогоднішній день є однієї з найбільше перспективних і цілющих культур. Борошно амарантове відрізняється від пшеничного більшим вмістом білків (на 1,9-2,1 %), жирів рослинних (на 9,0-10,9 %). Містить у своєму складі найважливіші мікронутрієнти - вітаміни (А, В₁, В₂, В₆, С, D і РР); мінеральні речовини (калій, кальцій, магній, фосфор, залізо, мідь, цинк, фтор). Співвідношення амінокислот у борошні з амаранту саме таке, яке більш усього потрібне для організму людини.

- 30 Насіння кунжуту та ядра арахісу характеризуються високим вмістом макро- і мікронутрієнтів (вітамінів, особливо ніацину, мінеральних речовин).

- 35 Запропоновано повна заміна пшеничного борошна на амарантове, що дозволить покращити харчову цінність страви. Додатково запропоновано ввести до складу запіканки суміш гарбуза, моркви, лимону, яка надає виробу кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників; насіння кунжуту та ядра арахісу, що надають страві як корисні

речовин, так і привабливий вигляд.

Приклад отримання продукту

- 40 Для приготування запіканки з сиру кисломолочного проводять підготовку сировини, гарбуз, моркву, лимон нарізають соломкою, уварюють з цукром протягом 20-25 хв., охолоджують, блендерують, потім вносять утворену суміш до інших рецептурних компонентів, формують виріб, випікають.

Приклади складу запіканки представлені в таблиці.

Таблиця

Приклади складу запіканки з сиру кисломолочного

№п/п	Рецептурні компоненти, мас. %												Висновки
	сир кисломолочний	амарантове борошно	гарбуз	морква	лимон	цукор	яйця	насіння кунжуту	ядро арахісу	маргарин	сухарі	сметана	
1	73,0	9,2	0,4	1,9	0,5	2,1	3,4	0,5	0,0	3,0	3,0	3,0	Склад рецептури забезпечує отримання запіканки із задовільними органолептичними показниками, але недостатньо збагачений біологічно активними речовинами
2	67,6	6,5	2,8	2,8	2,5	4,3	2,2	1,6	1,6	2,7	2,7	2,7	Склад рецептури забезпечує отримання запіканки з добрими органолептичними показниками, а також достатньо збагачений біологічно активними речовинами
3	66,5	5,9	3,0	3,5	2,6	4,4	2,3	1,8	1,9	2,7	2,7	2,7	
4	65,4	5,4	3,7	3,7	2,8	4,8	2,4	2,0	2,2	2,3	2,7	2,6	Склад рецептури забезпечує отримання запіканки достатньо збагачений біологічно активними речовинами, але з погіршеними органолептичними показниками
5	60,0	4,2	4,8	4,8	4,8	5,3	2,0	3,2	4,4	2,1	2,2	2,2	

- Технічний результат полягає в тому, що запропонований склад запіканки з сиру кисломолочного завдяки додаванню до рецептури гарбуза, моркви, лимону, насіння кунжуту та ядер арахісу, забезпечуватиме його покращену харчову цінність, дозволить розширити асортимент продукції при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Запіканка з сиру кисломолочного, що містить сир кисломолочний, борошно, цукор, яйця, маргарин, сухарі, сметану, яка **відрізняється** тим, що як борошно використовують амарантове борошно, додатково входить гарбуз, морква, лимон, насіння кунжуту та ядра арахісу, у наступному співвідношенні, мас. %:
- | | |
|--------------------|-----------|
| сир кисломолочний | 65,4-67,6 |
| амарантове борошно | 5,4-6,5 |
| гарбуз | 2,8-3,7 |
| морква | 2,8-3,7 |
| лимон | 2,5-2,8 |
| цукор | 4,3-4,8 |
| яйця | 2,2-2,4 |
| насіння кунжуту | 1,6-2,0 |
| ядро арахісу | 1,6-2,2 |
| маргарин | 2,3-2,7 |
| сухарі | 2,7 |
| сметана | 2,6-2,7. |

Комп'ютерна верстка О. Рябо

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