



УКРАЇНА

(19) **UA**
(51) МПК

(11) **139566**

(13) **U**

A23L 21/10 (2016.01)

A23L 29/30 (2016.01)

A23J 1/08 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06886</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2020, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Буряк Дар'я Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) СКЛАД НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО БІЛКОВОГО ДЕСЕРТУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного білкового десерту містить айвовоє пюре, сухий яєчний білок, воду, глюкозно-фруктозний сироп та пюре з манго.

UA 139566 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва 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 випікається та охолоджується. Склад самбуки за цим рецептом приймаємо за прототип [Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. "Кулінарія" - К.: Вища школа, 1992. "Самбук яблучний або айвовий" - с 237].

яблука (айва)	795
цукор пісок	200
білок яєчний	48
вода (для желатину)	200
желатин	15.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення білкового десерту, шляхом використання новітніх сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має знижену калорійність, м'яку консистенцію і поліпшені органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного білкового десерту включає: айвово пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, воду, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре з манго при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

айвово пюре	34-37
сухий яєчний білок	4
пюре з манго	40-42
глюкозно-фруктозний сироп	14-15
вода	5.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Глюкозно-фруктозний сироп - це натуральний сироп з солодким смаком, отриманий з кукурудзи шляхом послідовного ферментативного розрідження та 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 низькокалорійного білкового десерту глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з манго, яке надає продукту красивого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовини, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 14-15 мас.%, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 14-15 мас. %, який вносять у рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з манго.

35 Манго є надзвичайно корисною культурою. Цей тропічний фрукт має вражаючий вітамінно-мінеральний склад. У ньому міститься багато вітамінів (С, Е, РР, В₄, В₅, В₆), макро- та мікроелементи (К, Си, Р, Са, Mg, Na), харчові волокна, цукри. Плоди містять порівняно мало калорій, що робить манго украй цінним продуктом при схудненні. У його складі переважають вуглеводи, мінімум жирів і білків. Завдяки цьому манго є дуже поживним продуктом, прекрасно насичує, тамує відчуття голоду і заряджає енергією. Особливо цінується дана культура за високий вміст вітаміну С (у кілька разів більше, ніж у лимонах).

40 Білковий десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з манго ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту вітаміну, таких як С, РР, В₆ і В₅, та інші.

Приклад отримання продукту.

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

45 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 14-15 мас.%. 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.

50

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал	Вітаміни С, г	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з манго	Айвово пюре	Вода				
1	13,5	4	36	41,5	5	175,1	92, 8	0,019	Погано виражені органолептичні показники. Стабільна пінна структура.
2	15	4	42	34	5	175	98,1	0,020	Добре виражені органолептичні показники, стабільна пінна структура.
3	16,1	4	43,9	31	5	190	101,4	0,020	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури.

5 Як бачимо із даних наведених в таблиці, низькокалорійний білковий десерт на основі айвового пюре та пюре з манго має дуже низьку калорійність та більш збалансовану харчову цінність. Він може використовуватися у лікувально-профілактичному та дитячому харчуванні.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Склад низькокалорійного білкового десерту, що містить айвово пюре, сухий яєчний білок, воду, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач містить глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить пюре з манго при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

айвово пюре	34-37
сухий яєчний білок	4
пюре з манго	40-42
глюкозно-фруктозний сироп	14-15
вода	5.

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