



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **131051** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 9/00
A23G 9/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 05809</p> <p>(22) Дата подання заявки: 24.05.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюченко Олена Станіславівна (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Польовик Володимир Вікторович (UA), Краснощоківа Катерина Павлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) СКЛАД БАНАНОВО-ВЕРШКОВОГО ШУМУ

(57) Реферат:

Склад низькокалорійного бананово-вершкового шуму включає вершки 33 % та підсолоджувач. До вмісту підсолоджувача входить глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 та додатково входить пюре з банана, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:

вершки 33 %	58...68
бананове пюре	16...19
глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42	19...23.

UA 131051 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства як самостійний десерт та для оздоблення і виробництва десерту "Шум вершковий".

5 Шум вершковий - це ніжний повітряний десерт, на основі збитих вершків, цукру або цукрової пудри, десерт не випікається та подається охолодженим. Найближчий аналог шум вершковий за рецептурою (Доняк В.С. Українська кухня - Київ, 2014. Шум вершковий. - С. 470):

вершки (33 % жирності)	85 г
цукрова пудра	14 г
цукор ванільний	1 г.

Даний десерт належить до страв підвищеної калорійності через свій склад інгредієнтів. В рецептурі переважають вершки (33 %-ї жирності) та цукрова пудра, які за своєю природою досить калорійні, особливо у такій кількості, яка запропонована класичною рецептурою.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створення вершкового десерту зниженої калорійності та з поліпшеними органолептичними показниками, шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання нового продукту.

15 Поставлена задача вирішується тим, що склад низькокалорійного бананово-вершкового шуму включає вершки та підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач використовують глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42, та додатково вносять пюре з банана, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:

вершки 33 %	58...68
бананове пюре	16...19
глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42	19...23.

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

20 Глюкозно-фруктозний сироп - це натуральний сироп з солодким смаком, отриманий з кукурудзи шляхом послідовного ферментативного розрідження і оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу, і перетворенням частини глюкози у фруктозу (згідно з ТУ У 15.6-32616426-009:2005).

25 До складу глюкозно-фруктозного сиропу ГФС 42 входить глюкоза, фруктоза, дисахарид мальтози і вищі цукри, 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. Також запропоновано використання саме ГФС-42, тому що він своєю солодкістю замінює солодкість цукру.

30 Запропоновано ввести до складу шуму вершкового глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з банана, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисних речовин, так і привабливого вигляду.

35 Рекомендована кількість глюкозно-фруктозного сиропу - 19-23 %, її збільшення призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності вершкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші, вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 19-23 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з банана.

Банани містять в своєму складі велику кількість заліза, калій, магній, натрій, фтор, кальцій, а також крохмаль, який сприятливо впливає на слизову оболонку кишечника і шлунка, пектин. Також у бананах містяться вітаміни групи В, РР, Е, С, В1, В2, В3, В9, А, РР, Е.

40 Банани належать до високоенергетичних продуктів, вживання яких дуже швидко підвищує рівень цукру в крові, тим самим вони надають заряд енергії для фізичних і розумових навантажень.

45 Вітаміни групи В позитивно впливають на нервову систему, заспокоюючи її і нормалізують сон. При вживанні бананів збільшується рівень серотоніну в крові, що сприяє поліпшенню настрою і людина починає почувати себе щасливим. Це пов'язано з розщеплюванням білку триптофан.

50 Вершковий шум є калорійною стравою, а при додаванні пюре з банану та ГФС ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту мікроелементів, таких як кальцій, калій, натрій, магній, фосфор, мідь, залізо та цинк; підвищення вмісту вітаміну В1, В2, В3, В9, А, РР, Е.

Приклад отримання продукту

Для приготування низькокалорійного бананово-вершкового шуму необхідно провести підготовку сировини, збивання рецептурної суміші, формування виробу, охолодження.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, г на 100 г продукту			Питомий об'єм піни, г/см ³	Стійкість піни, хв	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний Сироп ГФС-42	Вершки 33 %	Пюре з банана				
1	10	80	10	1,91	10	309	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури
2	19	65	16	2,37	17	291	Добре виражені органолептичні показники, найкраще виражена стабільність пінної структури
3	21	61.5	17,5	2,53	19	287	
4	23	58	19	2.58	19	282	
5	25	55	20	2,61	20	279	Погані органолептичні показники, стабільність пінної структури

Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений бананово-вершковий шум має низьку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

- 5 Технологічний результат полягає у створенні вершкового десерту зниженої калорійності та з поліпшеними органолептичними властивостями.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад низькокалорійного бананово-вершкового шуму, що включає вершки 33 % та підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його вмісту, як підсолоджувач, входить глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42, та додатково входить пюре з банана, у наступному співвідношенні, г на 100 г продукту:
- | | |
|----------------------------------|----------|
| вершки 33 % | 58...68 |
| бананове пюре | 16...19 |
| глюкозно-фруктозний сироп ГФС-42 | 19...23. |

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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