



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87906** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 2/18** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 10310</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>21.08.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.02.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.02.2014, Бюл.№ 4</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пушка Ольга Сергіївна (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Зінченко Тетяна Володимирівна (UA), Бандуренко Галина Михайлівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	--

**(54) СКЛАД ФРУКТОВОЇ НАЧИНКИ**

**(57) Реферат:**

Склад фруктової начинки містить цукор-пісок, пюре яблучне та додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий.

**UA 87906 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, може бути використана для виготовлення фруктової начинки при виробництві кондитерських виробів.

5 Відомий склад фруктової начинки (Мін. Харчопрод СРСР, ВНДІКП, "Рецептури на печиво, галети, вафлі". - М.: ПП, 1969. - 533 с.), %:

цукор пісок	60,0
пюре яблучне	40,0.

Недолік цієї рецептурної композиції полягає в тому, що вона дає можливість отримання фруктової начинки, яка має досить високу енергетичну цінність - 488,3 Ккал.

За прототип вибраний склад фруктової начинки ("Рецептури на печенье". - М.: Госагропром СРСР, ВНДІКП. - 1987. - 222 с.), %:

цукор пісок	9,0-10,0
підварка плодова	91,0-90,0.

10 Недоліками складу є те, що фруктова начинка, отримана по даній рецептурі, має високу енергетичну цінність та обмежений термін зберігання через нестабільність даної харчової системи.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення фруктової начинки шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має хороші органолептичні показники та подовжений термін зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що склад фруктової начинки включає цукор пісок, пюре яблучне, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий, при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре - напівфабрикат плодово-буряковий	36-30
пюре яблучне	40-45
цукор пісок	24-25.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

25 Запропоновано ввести до складу фруктової начинки пюре - напівфабрикат плодово-буряковий (яке виготовлено за Патентом України на корисну модель № 66628 опубліковано 10.01.2012 р., бюл. № 1), і є носієм солодкого смаку. Окрім цього використання пюре - напівфабрикату плодово-бурякового забезпечує внесення пектинових речовин, що покращує реологічні показники продукту. Також, завдяки присутності в пюре-напівфабрикаті плодово-буряковому цукрози, зникає технологічна необхідність вносити в склад фруктової начинки цукрозу додатково. Як наслідок цього підвищується харчова та біологічна цінність, поліпшуються органолептичні показники фруктової начинки.

30 Запропоновано введення пюре-напівфабрикату плодово-бурякового 36-30 %. При введенні пюре-напівфабрикату плодово-бурякового менше 30 % послаблюється консистенція і структура фруктової начинки, окрім того виникає технологічна необхідність додавання цукру. При введенні пюре-напівфабрикату плодово-бурякового більше 36 % відбувається зростання в'язкості фруктової начинки, підвищення калорійності і погіршується структура фруктової начинки. Запропонований відсоток введення пюре-напівфабрикату плодово-буряковий призводить до отримання продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

35 Приклад отримання продукту.

40 Запропоновано введення цукру-піску 24,0-25,0 %. При введенні цукру менше 24,0 % або більше 25,0 % фруктова начинка необхідної структури не утворює. Запропонований відсоток введення цукру призводить до отримання продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

45 Запропоновано введення пюре яблучного 40-45 %. При введенні пюре яблучного менше 40 % погіршується консистенція і структура фруктової начинки. При введенні пюре яблучного більше 45 % погіршується структура фруктової начинки. Запропонований відсоток введення пюре яблучного призводить до отримання продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

Інші приклади наведені в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Енергетична цінність, ккал	Висновки
	Цукор-пісок, %	Пюре-напівфабрикат плодово-буряковий, %	Пюре яблучне, %	Вміст сухих речовин, %	В'язкість, Па·с		
1	26	39	35	25,0	1,2	393,3	Не утворюється якісна структура фруктової начинки, спостерігається потемніння забарвлення
2	24	36	40	24,5	1,1	387,4	Добрі структурні показники, але дещо послаблюються органолептичні показники
3	24	33	43	24,0	1,0	381,1	Найкраща структура, смак, аромат і консистенція фруктової начинки
4	25	30	45	23,5	0,92	377,2	Добрі властивості та притаманний смак, аромат і забарвлення фруктової начинки
5	25	25	50	22,0	0,8	376,1	Погіршується консистенція фруктової начинки в бік зменшення густини, що погіршує зберігання

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад фруктової начинки, який містить цукор-пісок, пюре яблучне, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий, при такому співвідношенні компонентів, %:
- |                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| пюре-напівфабрикат плодово-буряковий | 36-30  |
| пюре яблучне                         | 40-45  |
| цукор-пісок                          | 24-25. |

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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