



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83985** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 13/08** (2006.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 03609</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>22.03.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2013, Бюл.№ 19</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Дорохович Антонелла Миколаївна (UA), Мурзін Андрій Вадимович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ОЗДОБЛЮВАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ПІНОПОДІБНОЇ СТРУКТУРИ НА ОСНОВІ ЕРИТРИТОЛУ ТА ФРУКТОЗИ ДЛЯ ДІЄТИЧНИХ ТОРТІВ ТА ТІСТЕЧОК**

**(57) Реферат:**

Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури для дієтичних тортів та тістечок містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, причому додатково містить еритритол та фруктозу.

**UA 83985 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий оздоблювальний напівфабрикат суфле [«Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты», «Пищевая промышленность». - М., 1977 г. - С. 742, рецептура № 105.], до рецептури якого входить цукор, патока крохмальна, агар, масло вершкове, білок яєчний, молоко цільне згущене з цукром, кислота лимонна, есенція.

Співвідношення компонентів, %:

цукор	37,70
агар	0,52
патока крохмальна	18,85
масло вершкове	23,86
білок яєчний	6,78
молоко цільне згущене з цукром	11,62
кислота лимонна	0,40
есенція	0,27.

Недоліком даного рецептурного складу є наявність компонентів, які обмежують можливість споживання виробів хворими на цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення оздоблювального напівфабрикату для тортів та тістечок, які можна споживати всім групам населення, в тому числі, хворим на цукровий діабет.

Оздоблювальний напівфабрикати піноподібної структури на основі еритритолу та фруктози для дієтичних тортів та тістечок, що містить рецептурні інгредієнти: агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, згідно з корисною моделлю, додатково містить еритритол та фруктозу у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

еритритол	7,50-70,00
фруктоза	19,00-79,00
агар	0,50-5,40
білок яєчний сухий	2,40-12,20
кислота лимонна	0,02-2,00
есенція	0,01-1,20.

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

Запропоноване введення багатоатомного спирту еритритолу та моносахариду фруктози дозволяє вживати торти та тістечка пониженої калорійності всім верствам населення, в тому числі, хворим на цукровий діабет.

Цукровий діабет - захворювання, яке характеризується збільшенням концентрації глюкози в крові, виділенням її з сечею, що зумовлено абсолютною або відносною недостатністю в крові гормону інсуліну.

Фруктоза дуже добре засвоюється, але на відміну від сахарози, не потребує присутності інсуліну і тому рекомендується хворим на цукровий діабет.

Еритритол - це поліол, який є сучасним, популярним в усьому світі заміником цукру. Крім низького глікемічного індексу перевагою еритритолу також є низька калорійність (0,5 ккал/г). Еритритол в організмі людини практично не засвоюється, він абсорбується в тонкому кишечнику та піддається метаболізму під дією мікрофлори товстого кишечника. Використання еритритолу забезпечує можливість зниження калорійності та глікемічності піноподібних напівфабрикатів.

Використання еритритолу та фруктози забезпечує дієтичні і функціональні (оздоровчі) властивості продукту.

Приклади рецептур продукту наведено в таблиці 1.

Висновок із таблиці: таким чином, з таблиці видно, що приклади отримання складу 2, 3, 4 мають найкращі структурно-механічні показники готових виробів і характеризуються високими органолептичними показниками, а приклади 1 і 5 отримання складу мають значно гірші органолептичні і структурно-механічні показники готових виробів.

Технічний результат полягає в наступному. Використання заміників цукру еритритолу та фруктози дає можливість виробляти оздоблювальні напівфабрикати піноподібної структури дієтичного та функціонального призначення для всіх верств населення, в тому числі, хворих на цукровий діабет.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Еритритол	Фруктоза	Агар	Білок яєчний сухий	Кислота лимонна	Есенція	
1	90,00	6,30	0,30	0,60	2,20	0,60	Не задовільно, дуже міцна структура
2	7,50	79,00	0,50	12,20	0,02	0,78	Гарні властивості структури виробу
3	46,50	46,40	1,00	6,00	0,09	0,01	Найкращі показники структури готового виробу
4	70,00	19,00	5,40	2,40	2,00	1,20	Задовільна якість виробу
5	4,50	85,00	6,00	2,10	1,40	1,00	Погіршується структура готових виробів

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури для дієтичних тортів та тістечок, що містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, який **відрізняється** тим, що додатково містить еритритол та фруктозу у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

еритритол	7,50-70,00
фруктоза	19,00-79,00
агар	0,50-5,40
білок яєчний сухий	2,40-12,20
кислота лимонна	0,02-2,00
есенція	0,01-1,20.

---

Комп'ютерна верстка В. Мацело

---

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