



УКРАЇНА

(19) **UA**
(51) МПК

(11) **139239**

(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 06639</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Іщенко Ганна Валеріївна (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 яблучне пюре, сухий яечний білок, підсолоджувач. Як підсолоджувач містить глюкозно-фруктозний сироп та додатково містить пюре з пепіно.

UA 139239 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 (А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. "Збірник рецептур і кулінарних виробів". - К., 2011 рік. - № 904 "Самбук яблучний". - С. 384.)

яблучне пюре	500
цукор пісок	75
білок яєчний	75
вода	20
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: яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре з пепіно, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	39,5-41,5
сухий яєчний білок	4
пюре з пепіно	37,3-38
глюкозно-фруктозний сироп	16,5-19,2.

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 і оцукрювання крохмалю до високоглюкозного сиропу, і перетворенням частини глюкози у фруктозу.

20 До складу глюкозно-фруктозного сиропу 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.

25 Запропоновано ввести до складу низькокалорійного білкового десерту глюкозно-фруктозний сироп, який є стабілізатором та носієм солодкого смаку, та пюре з пепіно, яке надає продукту кращого смаку та аромату, змінює колір страви без додавання будь-яких барвників, що надає страві як корисні речовин, так і привабливий вигляд.

30 Рекомендована доза глюкозно-фруктозного сиропу 16,5-19,2 мас. %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 16,5-19,2 мас. %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з пепіно.

35 Пепіно - екзотичний фрукт, який є маловідомим, але дуже корисним продуктом. Пепіно багатий пектиновими речовинами, які виводять з організму радіонукліди, солі важких металів і продукти метаболізму, органічними кислотами, клітковиною, яка благотворно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту, допомагаючи позбутися від запорів і нормалізуючи мікрофлору кишечника, залізом, вітамінами РР, А, К, С і групи В. У плодах міститься велика кількість йоду, завдяки чому їх рекомендують вживати людям із захворюваннями щитовидної залози. У складі пепіно виявлено значну кількість калію, тому він ефективний при профілактиці захворювань

40 серця і судин, а також для зниження кров'яного тиску. Білковий десерт є калорійною стравою, а при додаванні пюре з пепіно ми отримуємо більш стабільну структуру, зниження калорійності та покращення харчової цінності, підвищення вмісту вітаміну, таких як С, РР, А групи В та інші.

Приклад отримання продукту.

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

50 Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 16,5-19,2 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.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, мас. %				Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яечний білок	Пюре з пепіно	Яблучне пюре			
1	15	5	35	45	398	107,6	Погано виражені органолептичні показники. Стабільна пінна структура
2	16,5	4	38	41,5	476,7	109,2	Добре виражені органолептичні показники, стабільна пінна структура.
3	18	4	36	42	435	112	
4	19,2	4	37,3	39,5	415,2	115,3	
5	20	5	28,5	46,5	389	117,1	Погано виражені органолептичні показники, слабка стабільність пінної структури

5 Як бачимо із даних наведених в таблиці, низькокалорійний білковий десерт на основі яблучного пюре та пюре з пепіно 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 включає яблучне пюре, сухий яечний білок, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре з пепіно, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	39,5-41,5
сухий яечний білок	4
пюре з пепіно	37,3-38
глюкозно-фруктозний сироп	16,5-19,2.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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