



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **136704** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)

A23G 3/00

A23G 3/20 (2006.01)

A23J 1/08 (2006.01)

A23L 33/12 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 03036</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.03.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2019, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Воробйова Анастасія Михайлівна (UA), Кравчук Надія Миколаївна (UA), Березова Анна Олександрівна (UA), Павлюченко Олена Станіславівна (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:

Низькокалорійний білковий десерт містить яблучне пюре, сухий яечний білок, підсолоджував. До його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре фізалісу.

UA 136704 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 аналог (А.Н. 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 фізалісу, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблучне пюре	17,5-58,9
сухий яєчний білок	8,6
пюре з фізалісу	18,6-57,7
глюкозно-фруктозний сироп	13-16,2

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 перетворення 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 фізалісу, яке надає продукту кращого 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 13-16,2 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 13-16,2 %, який вносять в рецептурну суміш при перемішуванні, а також на цьому ж етапі вводять пюре з фізалісу.

35 Фізаліс є однією з маловідомих, але надзвичайно корисних культур. Ягоди цієї рослини мають дуже цікавий хімічний склад. У ньому міститься багато органічних кислот (винна, лимона, янтарна, кавова, яблучна), флавоноїди, дубильні речовини, кверцетин, каротиноїди, фізалін, пектинові речовини, цукри. Це чудовий дієтичний продукт, здатний максимально різноманітиту меню людей, що худнуть. Особливо цінується ця культура за високий вміст пектину (до 10 % від сухої маси), желююча здатність якого в 2 рази вище, ніж у яблук. Саме завдяки цьому фізаліс використовують при виготовленні желеподібних кондитерських виробів (мармеладу, джему, повидла, начинок, топінгів та ін.)

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

Приклад отримання продукту.

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

Запропоновано введення глюкозно-фруктозного сиропу 13-16,2 %. 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	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з фізалісу	Яблучне пюре			
1	10	8,6	20,4	61	250,3	118,7	Погано виражені органолептичні показники. Стабільна пінна структура.
2	13	8,6	19,5	58,9	285,7	125,1	Добре виражені органолептичні показники, стабільна пінна структура.
3	14,4	8,6	38,5	38,5	125,6	130,5	
4	16,2	8,6	57,7	17,5	189,7	135,6	
5	18	8,6	55	18,4	183,3	139,8	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 фізалісу має дуже низьку калорійність та більш збалансовану харчову цінність. Він може використовуватися у лікувально-профілактичному та дитячому харчуванні.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Низькокалорійний білковий десерт, що містить яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що до його вмісту як підсолоджувач входить глюкозно-фруктозний сироп та додатково входить пюре фізалісу, при наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|---------------------------|-----------|
| яблучне пюре | 17,5-58,9 |
| сухий яєчний білок | 8,6 |
| пюре з фізалісу | 18,6-57,7 |
| глюкозно-фруктозний сироп | 13-16,2. |

15

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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