



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143985** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23J 1/00
A23L 33/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2020 01232</p> <p>(22) Дата подання заявки: 25.02.2020</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.08.2020, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Слободян Наталія Ярославівна (UA), Воробйова Анастасія Михайлівна (UA), Березова Ганна Олександрівна (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 яєчний білок, підсолоджувач. Як підсолоджувач введено глюкозно-фруктозний сироп та додатково введено пюре з банана.

UA 143985 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, і може використовуватись у закладах ресторанного господарства при виробництві десертів та оздоблювальних напівфабрикатів типу "самбук".

5 Найближчим аналогом є самбук - це ніжний повітряний десерт [А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. "Збірник рецептур і кулінарних виробів". К., - 2011 рік. - № 904 "Самбук яблучний". - С. 384.], на основі ягідного або фруктового пюре з додаванням збитих білків і желатину, десерт не випікається та охолоджується. Склад самбука:

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 нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має знижену калорійність, нізку консистенцію, поліпшують органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що у склад низькокалорійного білкового десерту, що містить яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, згідно з корисною моделлю, як підсолоджувач введено глюкозно-фруктозний сироп та додатково введено пюре з банана, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яблучне пюре	40-50
сухий яєчний білок	5-6
пюре з банана	20-31
глюкозно-фруктозний сироп	14-15.

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 ківі, 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 14-15 %, збільшення дози призводить до погіршення стабільності піни, швидко втрачає форму та підвищення калорійності білкового десерту. На стадії збивання рецептурної суміші вносять глюкозно-фруктозний сироп у кількості 14-15 %, а також на цьому ж етапі вводять пюре з банана.

35 Банан - продовгуватий фрукт жовто-зеленого кольору з щільною шкіркою та ніжним м'якушем, злегка маслянистої текстури. Містить білків - 2 г, вуглеводів - 22 г, жирів - 0,2 г, харчових волокон - 3 г, енергетична цінність - 95 ккал на 100 г продукту. М'якуш десертних сортів дуже солодкий на смак, містить до 80 % води, клітковини, пектин, крохмаль (7-20 %), велику кількість корисних речовин: яблучна кислота, ферменти, бета-каротин, пектин, вітаміни В1, В2, В6, С, РР та мікроелементів такі як фосфор, фтор, залізо, калій, кальцій і магній, натрій. Банан відмінно підходить для приготування тортів і тістечок, желе і фруктових салатів, також використовують для приготування мармеладів та сиропів. Завдяки високому складу пектину в банані можна готувати різні муси, суфле без додавання желатину.

40

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Питомий об'єм піни, г/см ³	Калорійність виробу, ккал	Висновки
	Глюкозно-фруктозний сироп	Сухий яєчний білок	Пюре з банану	Яблучне пюре	вода			
1	13	7	35	35	10	1,81	125,27	Погано виражені органолептичні показники-присмак яєчного білка. Не стабільна пінна структура - швидко втрачає форму.
2	14	5	31	40	10	2,08	116,23	Добре виражені органолептичні показники-яскраво виражений присмак банана, приємний світло-кремовий колір, стабільна пінна структура.
3	15	5	20	50	10	1,93	114,05	
4	15	6	24	45	10	2,21	120,78	Погано виражені органолептичні показники - занадто щільна структура, присмак білка.
5	17	8	25	40	10	1,72	136,48	

- 5 Як видно з наведених у таблиці даних, розроблений на основі глюкозно-фруктозного сиропу та пюре з банана білковий низькокалорійний десерт має невисоку калорійність, більш збалансовану харчову цінність, що дає можливість розширити асортимент продукції лікувально-профілактичного призначення при забезпеченні поліпшених органолептичних показників.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад низькокалорійного білкового десерту, що містить яблучне пюре, сухий яєчний білок, підсолоджувач, який **відрізняється** тим, що як підсолоджувач введено глюкозно-фруктозний сироп та додатково введено пюре з банана, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- яблучне пюре 40-50
 - сухий яєчний білок 5-6
 - пюре з банана 20-31
 - глюкозно-фруктозний сироп 14-15.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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