



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120342** (13) **U**  
(51) МПК

**A23G 3/34** (2006.01)  
**A23G 3/36** (2006.01)  
**A23G 3/38** (2006.01)  
**A23L 29/20** (2016.01)  
**A23L 33/105** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 04999</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Вікуль Світлана Іванівна (UA),</b> <b>Митрофанова Катерина Юріївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>23.05.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.10.2017</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.10.2017, Бюл.№ 20</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МУСОВИХ ТІСТЕЧОК**

**(57)** Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування мусових тістечок містить стевію, гречане борошно, молоко коров'яче, яйця курячі, желатин харчовий, пюре з чорної смородини, масло вершкове, вершки, ванілін і воду, мас. %:

стевія	2-4
молоко коров'яче	12-14
яйця курячі	11-13
желатин харчовий	1-3
пюре з чорної смородини	22-24
гречане борошно	10-12
масло вершкове	8-10
вершки	7-9
ванілін	0,2
вода	решта.

UA 120342 U



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів тістечок на основі мусів для людей, хворих на цукровий діабет другого типу.

Відомо склад ванільного мусу [див. <http://kinda-cook.livejournal.com/152811.html>]. В рецептуру ванільного мусу входять:

молоко коров'яче,  
яйця курячі,  
цукор,  
вершки,  
желатин харчовий,  
ванілін.

Відомо склад желе зі свіжими ягодами (див. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ, питания/ Авт.- сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Циганенко - К.: Арий, 2012. - 680 с. ил. стр. 379). В рецептуру желе входять:

ягоди чорної смородини,  
цукор,  
желатин харчовий.

Відомо склад пісочного тіста [див. [http://www.kulina.m/articles/rec/blyuda\\_iz\\_testa/vidy\\_testa/pesoz\\_testo\\_l/](http://www.kulina.m/articles/rec/blyuda_iz_testa/vidy_testa/pesoz_testo_l/)]. В рецептуру входять:

борошно пшеничне,  
цукор,  
вершкове масло.

Відома композиція інгредієнтів для приготування мусових тістечок [див. <http://ivwww.gastroiiofn.ru/recipe/37511/miissovoe-pirozhnoe-pervoe-svidanie>].

В рецептуру входять:

абрикосовий конфітур:	
пюре абрикосове	190 г,
агар-агар	1,6 г,
цукор	50 г.
бісквіт:	
борошно пшеничне	125 г,
сода	1 ч. л.,
сіть	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч.л.,
какао	30 г,
цукор	150 г,
яйце	1 шт.,
масло вершкове	30 г,
рослинна олія Altero	30 г,
молоко	140 г,
білий винний оцет	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст.л.
дзеркальна глазур:	
желатин	12 г,
цукор	150 г,
вода	75+75 г,
сироп глюкози	150 г,
білий шоколад	150 г,
згущене молоко	100 г,
барвник	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> ч.л.
мармелад з чорної смородини:	
пюре з чорної смородини	200 г,
цукор	75 г,
пектин	5 г,
лимонна кислота	1 г
шоколадний мус:	
желатин	5 г,
вода	30 г,
молоко 2,5-3,2 %	250 г,

шоколад темний	310 г,
вершки	33-50 г.

Склад даної композиції вибрано найближчим аналогом.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти): борошно, молоко коров'яче, яйця курячі, желатин харчовий, солодкий компонент, пюре з чорної смородини, масло вершкове, вершки, вода. Композиції за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки.

1. Продукт має велику кількість швидкозасвоюваних вуглеводів, які підвищують рівень цукру при цукровому діабеті.

2. Продукт має високу калорійність.

3. Складний состав та складність проформування.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування мусових тістечок, в якому шляхом заміни цукру стевією, заміни основи тістечок з бісквітного коржа на пісочний корж, а також заміни пшеничного борошна у рецептурі пісочного тіста на гречане борошно, забезпечити одержання готового продукту зі зниженим вмістом вуглеводів, покращеними фізико-хімічними, органолептичними показниками та зниженою енергетичною цінністю.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування мусових тістечок, що містить борошно, молоко коров'яче, яйця курячі, желатин харчовий, пюре з чорної смородини, солодкий компонент, масло вершкове, вершки і воду, згідно з корисною моделлю, на відміну від найближчого аналога, вона містить борошно гречане, як солодкий компонент - стевію і додатково ванілін, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевія	2-4
молоко коров'яче	12-14
яйця курячі	11-13
желатин харчовий	1-3
смородина свіжа	22-24
гречане борошно	10-12
вершкове масло	8-10
вершки	7-9
ванілін	0,2
вода	решта.

В розробленій рецептурній композиції як солодкий компонент міститься специфічний інгредієнт - стевія, яка не містить простих вуглеводів, що суттєво корегує вуглеводний склад мусового тістечка та його енергетичну цінність.

Стевія цінується за низький вміст легкозасвоюваних вуглеводів, безкалорійність та високий рівень солодкості в порівнянні з цукром.

Жодна рослина не може зрівнятися зі стевією за цими властивостями.

Окрім цього борошно пшеничне замінено на борошно гречане.

Тому, без сумніву, мусові тістечка повинні стати невід'ємною частиною раціону людини яка хворіє за цукровим діабетом.

Мусові тістечка готують у наступному порядку.

1. Готують пісочні коржі. Із гречаного борошна, вершкового масла та стевії замішують тісто. Охолоджують у холодильнику протягом 30 хв. Далі випікають при температурі 180 °С протягом 20-25 хвилин.

2. Готують пюре з ягід чорної смородини. Ягоди чорної смородини перетирають та в отриману суміш додають 10-20 % кип'яченої води та нагрівають до 50-60 °С. Суміш витримують протягом 10-15 хвилин для екстрагування водорозчинних біологічно активних сполук (вітамінів та поліфенолів, антоціанів) и проціджують скрізь сито та нагрівають до 70-80 °С. Після цього при ретельному перемішуванні додають заздалегідь підготовану суміш желатину зі стевією, яку готують наступним чином: желатин розчиняють у воді та додають стевію і проварюють протягом 2-х хвилин. Отриману суміш охолоджують та заливають у форму шаром не більше 5 мм і відправляють до морозильної камери до повного заморожування.

3. Готують мус. Нагрівають кип'ячене молоко до 25-30 °С та готують яєчно-молочну суміш. Для цього яйця розтирають зі стевією, обережно додають гаряче кип'ячене молоко, ванілін і нагрівають до 70-80 °С, додають при постійному помішуванні підготовлений харчовий желатин та суміш охолоджують до кімнатної температури. Вершки збивають до утворення густої пишної піни. У збиті вершки додають, безперервно помішуючи, яєчно-молочну суміш.

Далі заморожене желе вилучають із форми, і в неї ж заливають на 1/3 готовий охолоджений мус, на нього кладуть шар із замороженого желе, знову заливають мусом не доходячи декілька мм до краю форми. Далі у мус на половину занурюють заздалегідь випечене пісочне тісто.

Тістечко відправляють до морозильної камери на 3-4 години, до повного заморожування.

- 5 4. Готують глазур. У сотейнику змішують цукор і воду, доводять до кипіння, Додають попередньо підготований желатин. Цією глазур'ю поливають тістечка, які тільки вилучили з форми після заморожування. Прикрашають за власним смаком.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

стевія	2-4
молоко коров'яче	12-14
яйця курячі	11-13
желатин харчовий	1-3
пюре з чорної смородини	22-24
гречане борошно	10-12
масло вершкове	8-10
вершки	7-9
ванілін	0,2
вода	решта.

Приклади приготування мусових тістечок. Приклад 1.

- 10 Приготували тістечка як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

стевія	2
молоко коров'яче	13
яйця курячі	12
желатин харчовий	2
пюре з чорної смородини	23
гречане борошно	11
масло вершкове	9
вершки	8
ванілін	0,2
вода	19,8.

Визначили основні органолептичні показники якості розроблених тістечок. Встановили, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Дані наведені в таблиці.

- 15 Приклад 2.

Приготували тістечко як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

стевія	6
молоко коров'яче	13
яйця курячі	12
желатин харчовий	2
пюре з чорної смородини	23
гречане борошно	11
масло вершкове	9
вершки	8
ванілін	0,2
вода	17,8.

Визначили основні органолептичні показники якості розроблених тістечок. Встановили, що отриманий продукт має гірші смакові властивості, за рахунок підвищення кількості стевії, але при цьому останні показники залишились незмінними. Дані наведені в таблиці.

- 20 Приклад 3.

Приготували тістечка як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

молоко коров'яче	13
яйця курячі	12
желатин харчовий	2
пюре з чорної смородини	23
гречане борошно	11
масло вершкове	9
вершки	8

ванілін 0,2  
 вода 21,8.

Визначили основні органолептичні показники якості розроблених тістечок. Встановили, що отриманий продукт володіє гіршим смаком, знищена еластичність структури оболонки, желе має кислуватий смак притаманний ягодам чорної смородини за рахунок відсутності стевії. Дані наведені в таблиці.

5

Таблиця

Органолептичні показники мусових тістечок, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Форма	Конусоподібна, об'ємна	Конусоподібна, об'ємна	Конусоподібна, об'ємна
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Рівномірний, кремовий	Рівномірний, кремовий	Рівномірний, Кремовий
Оцінка в балах	5	5	5
Поверхня	Гладка, глянцева	Гладка, глянцева	Гладка, глянцева
Оцінка в балах	5	5	5
Консистенція оболонки	Драгледоподібна	Драгледоподібна	Менш драгледоподібна
Оцінка в балах	5	5	5
Консистенція начинки	Драгледоподібна, щільна	Драгледоподібна, щільна	Драгледоподібна, Щільна
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	Молочно- ванільний	Молочно- ванільний	Молочно-ванільний
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Солодкий, ніжний смак мусу, кислуватий смак смородинового пюре, легкий присмак стевії	Занадто солодкий мус та смородинового пюре, яскраво виражений присмак стевії	Несолодкий, ніжний смак мусу, кисле смородинове пюре, відсутній присмак стевії
Оцінка в балах	5	3	2
Загальна оцінка	35	33	33

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Композиція інгредієнтів для приготування мусових тістечок, що містить борошно, молоко коров'яче, яйця курячі, желатин харчовий, пюре з чорної смородини, солодкий компонент, масло вершкове, вершки і воду, яка **відрізняється** тим, що вона містить борошно гречане, як солодкий компонент - стевію і додатково ванілін, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевія 2-4  
 молоко коров'яче 12-14  
 яйця курячі 11-13  
 желатин харчовий 1-3  
 пюре з чорної смородини 22-24  
 гречане борошно 10-12  
 масло вершкове 8-10  
 вершки 7-9  
 ванілін 0,2  
 вода решта.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601