



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 140242

(13) U

(51) МПК

A23L 2/38 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 07904</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.07.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.02.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.02.2020, Бюл.№ 3</p>	<p>(72) Винахідник(и): Вікуль Світлана Іванівна (UA), Житкевич Анастасія Олександрівна (UA), Корнецова Катерина Павлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗЕЛЕНОГО СМУЗИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування зеленого смузі містить імбир, пюре яблука, мед та додатково містить мікрозелень соняшникового насіння.

UA 140242 U

Корисна модель належить до галузі спортивного харчування, зокрема стосується виробництва безалкогольних напоїв з додаванням мікрозелені, що має підвищену біологічну активність та ефективно очищує шлунок.

5 Відома композиція інгредієнтів для простого приготування смузі, що містить наступні компоненти мас. %:

корінь селери	33,3
листя салату	33,3
пюре яблука	33,3.

(див. <https://fithacker.ru/articles/30-prostyih-retseptov-smuzi-dlya-ochishheniya-organizma/>)

Відома також композиція інгредієнтів для приготування смузі, що містить наступні компоненти, мас. %:

зелений виноград	25
банан	25
зелений салат	25
апельсиновий сік	25.

10 (див. <https://fithacker.ru/articles/30-prostyih-retseptov-smuzi-dlya-ochishheniya-organizma/>)

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування зеленого смузі, що містить наступні компоненти, мас. %:

імбир	25
пюре яблука	25
мед	25
шпинат	25.

(див. <https://fithacker.ru/articles/30-prostyih-retseptov-smuzi-dlya-ochishheniya-organizma/>)

Дана композиція обрана прототипом.

15 Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

імбир;
пюре яблука;
мед.

20 Недоліком композиції з аналогом є низький вміст біологічно активних речовин, які мають антиоксидантні властивості.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування зеленого смузі, в якій шляхом заміни одного з компонентів, а також іншого співвідношення, забезпечити більшу біологічну цінність такого смузі, розробити незвичне поєднання зелених інгредієнтів, забезпечити підвищення якості цільового продукту.

25 Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування зеленого смузі містить імбир, пюре яблука, мед та додатково містить мікрозелень соняшникового насіння, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

імбир	11...17
пюре яблука	23...29
мед	12...16
мікрозелень соняшникового насіння	44...60.

Корисні властивості та протипоказання інгредієнтів:

30 1. Імбир проявляє лікувальні властивості завдяки наявності активних компонентів в ньому. У складі даної рослини присутні гострі фенольні сполуки і ефірні масла, здатні зменшити нудоту і запалення.

Також імбир має здатність лікувати або зменшувати дискомфорт при токсикозі, морській хворобі і блюванні після хіміотерапії та операцій.

35 Результати досліджень американських вчених свідчать, що ця рослина здатна запобігати згортанню крові і значно знижувати рівень холестерину в організмі. Імбир використовують для профілактики серцевого нападу та інсульту, так як відомий здатністю очищати артерії.

Імбир дуже часто застосовується для лікування остеоартриту, він бореться з руйнуванням хрящової тканини, допомагає зняти запалення суглобів, зміцнює кістки. Корінь цієї рослини знімає набряки і втому м'язів.

40 Завдяки регулярному вживанню даного продукту можна зміцнити і підвищити імунітет, він також успішно бореться з паразитами в організмі і служить відмінною профілактикою різних респіраторних захворювань.

Крім усього іншого, імбир має відхаркувальну, знеболюючу і потогінну дію, він є ефективним засобом при запорах, головних болях, рятує від мігрені, а також знижує відчуття дискомфорту

при грипі та застуді. Відомо, що ця рослина має протиглисну дію і здатність виводити з організму токсини.

Нерідко фахівці рекомендують вживати цей продукт при безплідді, проблеми з потенцією. Прийнято також вважати, що імбир здатний позбавити людину від фізичної та розумової втоми.
 5 Чистий імбир здатний поліпшити якість зубів. Корисно також знати, що ефірна олія цієї рослини нерідко застосовують в лікуванні психоемоційних розладів, таких як страхи, апатія, агресивність, невпевненість у собі і навіть погіршення пам'яті.

Протипоказання:

10 В результаті вживання кореня імбиру може з'явитися відрижка, печія або діарея. Також ця рослина може спровокувати подразнення слизової оболонки гортані. В основному, так буває при передозуванні - не рекомендується з'їдати більше 4 грамів сухого імбиру за один день.

Констатують медики шкоду імбиру для людей, що мають камені в жовчному міхурі. Людям з подібною недугою заборонено приймати корінь, оскільки він стимулює вироблення жовчі, в результаті чого стан пацієнта може погіршитися. Також не радять вживати імбир людям з
 15 виразкою шлунку і тим, які готуються до операції.

Вживання імбиру в великих кількостях може викликати сухість, подразнення шкіри, і навіть висип. Тому людям з гіперчутливою шкірою забороняється застосовувати ефірну олію цієї рослини. Крім усього іншого, тривале вживання кореня імбиру здатне викликати погіршення зору.

20 Вчені відзначають також, що прийом даної рослини може спровокувати порушення ритму серцебиття, появу безсоння або, навпаки, сонливості, привести до швидкої зміни настрою.

2. Користь яблука:

Багато хто чув, що яблуко дуже часто називають плодом здоров'я - це дійсно так, вони містять велику кількість вітамінів таких як С, В1, В2, Р, Е, в тому числі марганець і калій. Також це один з легко засвоюються джерел заліза. Яблука використовують не тільки для профілактики простудних захворювань, але і для лікування важких недуг як злоякісні утворення. Достатня кількість калію допомагають стабілізувати кров'яний тиск, ну а кальцій необхідний для зміцнення зубної емалі і кісткової тканини. Не варто забувати, що яблука майже гіпоалергенні і їх можна вживати майже всім.

30 Клітковина, яка міститься в зелених яблуках, довго засвоюється і не дає довгий час відчувати почуття голоду. Яблука також містять пектин, який допоможе поліпшити колір обличчя і буде сприяти продовженню молодості і свіжості шкіри.

Користь запечених яблук також велика, як і від сирих яблук, при термічній обробці вони не втрачають великої кількості корисних речовин. Не варто забувати, що користь запечених яблук
 35 теж велика.

Протипоказання:

40 Груба клітковина, яка знаходиться в яблуках, може викликати загострення колітів та спровокувати порушення роботи шлунково-кишкового тракту. Особливо шкода яблук велика для тих, у кого гастрит або виразка дванадцятипалої кишки. Вживати яблука на ніч не рекомендується, так як вони сприяють газоутворенню, що може погіршити стан.

3. Користь меду:

Протягом багатьох століть використовується людьми як лікарський засіб. Амінокислоти в складі меду допомагають організму ефективно поглинати кальцій, який є основною складовою кісткових тканин. Кальцій запобігає крихкості кісток і робить їх стійкими до навантаження.

45 Мед чинить позитивний вплив на лікування цукрового діабету. Замінивши ним цукор, можна знизити ризик розвитку захворювання. Вітамін С в меді знижує ризик розвитку ішемічної хвороби серця. Регулярне вживання натурального меду нормалізує кров'яний тиск, знижує рівень холестерину і дозволяє уникнути утворення тромбів в судинах.

50 Антиоксиданти, якими багатий мед, надають антидепресантну і протисудомну дію. Вони нормалізують роботу центральної нервової системи, покращують пам'ять і концентрацію. Бджолиний мед застосовують як засіб для лікування проблем із зором. Промивання очей медом уповільнює розвиток катаракти.

Бджолиний мед лікує офтальмологічні захворювання: кон'юнктивіт, блефарит, кератит і травми рогівки ока. Місцеве застосування меду загоює термічні і хімічні опіки очей, знімає
 55 почервоніння, набряки і знищує бактерії.

Натуральний бджолиний мед - природний засіб від кашлю. Кашель виникає в результаті ураження верхніх дихальних шляхів вірусами та інфекціями. Антиоксиданти в меді усувають причини кашлю і очищають легені. Мед благотворно впливає на здатність зачати дитину, нормалізує рівень гормонів. Мед корисний для чоловіків, так як відновлює репродуктивну

функцію, збільшуючи вироблення тестостерону і гормонів. Мед усуває репродуктивну токсичність, викликану палінням.

При лікуванні ран і опіків мед використовується нарівні з лікарськими препаратами. Перевага в тому, що він не має такої кількості побічних ефектів. Мед загоює рани і прискорює відновлення клітин шкіри.

Мед допомагає впоратися з акне. Він вбиває бактерії, що розмножуються в порах і викликають запальні процеси, а також видаляє надлишки шкірного сала, що є їжею для бактерій і закупорює пори.

Протипоказання:

Незважаючи на користь меду для організму, від його вживання слід утриматися: новонародженим до 1 року; людям, що страждають на алергію на мед.

Вживання меду маленькими дітьми може стати причиною ботулізму - харчового отруєння.

Шкода меду може бути обумовлена надмірним його вживанням. Виявляється вона у вигляді зневоднення, підвищення рівня глюкози і харчового отруєння. Треба правильно дозувати використання цих продуктів в їжу, щоб отримувати від них лише користь.

Зелений смузі готують у наступному порядку:

1. В блендері подрібнюють імбир, яблуко, мікрозелень соняшникового насіння;
2. Змішують всі компоненти та додають мед;
3. Перемішують всі компоненти до однорідної суміші.

Перелічені компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

імбир	11...17
пюре яблука	23...29
мед	12...16
мікрозелень соняшникового насіння	44....60.

Приклад 1

Приготували напій, як описано вище, компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

імбир	11
пюре яблука	23
мед	12
мікрозелень соняшникового насіння	54.

Визначили основні органолептичні показники якості та біологічну активність розробленого напою, що характеризувався високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт має гармонійний смак, аромат та високу біологічну активність за рахунок поєднання різних компонентів у такому співвідношенні. Дані наведені у таблиці.

Приклад 2

Приготували напій, як описано вище, компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

імбир	14
пюре яблука	26
мед	16
мікрозелень соняшникового насіння	46.

Визначили основні органолептичні показники якості та біологічну активність розробленого напою, що характеризувався меншими показниками біологічної активності. Відзначено, що отриманий продукт має більш виражений присмак яблука, що характеризується терпкістю, а також яскраво виражений солодкий смак. Дані наведені у таблиці.

Приклад 3

Приготували напій, як описано вище, компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

імбир	17
пюре яблука	27
мед	16
мікрозелень	44.

Визначили основні органолептичні показники якості та біологічну активність розробленого напою, що характеризувався меншими показниками біологічної активності. Відзначено, що отриманий продукт має більш виражений присмак імбиру та терпкості. Дані наведені у таблиці.

Органолептичні показники зразків зеленого смузі із
вмістом мікрозелені соняшникового насіння, одержаних за прикладами 1-3

Назва показника	№ Прикладу		
	1	2	3
Колір	Зелений	Світло-зелений	Світло-зелений відтінком жовтого
Оцінка в балах	5	4	3
Консистенція	Водяниста каша	Водяниста каша	Водяниста каша
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	Аромат зелені	Зелень з характерним запахом меду	Зелень з гіркотою
Оцінка в балах	5	5	3
Смак	Кисло-солодкий присмак зелені	Солодкий, терпкий присмак яблука	Гіркуватий с солодким присмаком
Оцінка в балах	5	4	3
Загальна оцінка	20	18	14
Біологічна активність, ум. од.	17,5	16,5	15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування зеленого смузі, що містить імбир, пюре яблука, мед та додатково містить мікрозелень соняшникового насіння, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

імбир	11...17
пюре яблука	23...29
мед	12...16
мікрозелень соняшникового насіння	44...60.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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