



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124382** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23C 19/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|--|
| (21) Номер заявки: u 2017 09586 | (72) Винахідник(и): Михайличенко Ірина Олексіївна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA) |
| (22) Дата подання заявки: 02.10.2017 | (73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2018 | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2018, Бюл.№ 7 | |

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗАПІКАНКИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування запіканки містить сир, масло вершкове, ванілін, апельсин, солодкий компонент та згущувач. Як солодкий компонент вона містить ананас, а як згущувач - кукурудзяний крохмаль.

UA 124382 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів запіканок для людей з зайвою вагою.

Відома композиція інгредієнтів для приготування запіканки (див. <https://gotovim-doma.ru/recipe/123-tvorozhnaya-zarekanka>), що містить сир -500 г, сметану - 5 ст. л., манну крупу - 2 ст. л., цукор - 3 ст. л., яйце - 1 шт., масло вершкове - 1 ст. л, родзинки - 50 г., ванільний цукор - 1 ч. л., а також інгредієнти для приготування апельсинового соуса: апельсин - 1 шт., ванілін -1 пакет, цукор - 100 г.

Дана композиція обрана за прототип.

Прототип і композиція, що з'являється, мають наступні спільні ознаки: сир, масло вершкове, ванілін, апельсин, солодкий компонент (в прототипі - цукор), згущувач (в прототипі - манна крупа).

Недоліком прототипу є підвищений вміст жирів та швидкозасвоюваних вуглеводів, та, відповідно, висока калорійність готового продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування запіканки, в якій шляхом заміни компонентів (цукру - ананасом, манної крупи - кукурудзяним крохмалем), забезпечити одержання готового продукту зі зниженим вмістом швидкозасвоюваних вуглеводів, покращеними фізико-хімічними, органолептичними показниками та зниженою енергетичною цінністю.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування запіканки, що містить сир, масло вершкове, ванілін, апельсин, солодкий компонент та згущувач, тим, що як солодкий компонент вона містить ананас, а як згущувач - кукурудзяний крохмаль, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

| | |
|-----------------------|---------------|
| сир кисломолочний | 33,69...37,69 |
| нежирний | |
| ананас | 33,69...37,69 |
| масло вершкове | 7,14 |
| крохмаль кукурудзяний | 2,14 |
| ванілін | 0,14 |
| апельсин | 19,2 |

Заявлена композиція як солодкий компонент містить специфічний інгредієнт - ананас, який не містить простих вуглеводів, що суттєво зменшує вуглеводний склад запіканки та її енергетичну цінність. Ананас є фруктом з негативною калорійністю та високим рівнем солодкості.

Кукурудзяний крохмаль не містить "швидкі" вуглеводи, на відміну від манної крупи.

Запіканку готують у наступному порядку.

В блендері змішують сир кисломолочний нежирний, ананас, вершкове масло та кукурудзяний крохмаль до однорідної маси.

Готують апельсиновий соус. Апельсини очищують, видаляють кісточки та подрібнюють в блендері до однорідної маси з додаванням кукурудзяного крохмалю та ваніліну.

Стінки форми для запікання змащують маслом, викладають одержану сирну масу, та випікають при температурі 180 °С протягом 35-40 хвилин, після чого заливають апельсиновим соусом та випікають ще 5-7 хвилин.

Готову запіканку охолоджують до кімнатної температури у формі, далі викладають, та прикрашають за власним смаком.

Приклад 1. Приготувати запіканку, як наведено вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|-----------------------|-------|
| сир кисломолочний | 35,69 |
| нежирний | |
| ананас | 35,69 |
| масло вершкове | 7,14 |
| крохмаль кукурудзяний | 2,14 |
| ванілін | 0,14 |
| апельсин | 19,2 |

Отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд, в порівнянні з прототипом.

Приклад 2. Приготували запіканку, як наведено вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|-------------------|-------|
| сир кисломолочний | 33,69 |
| нежирний | |
| ананас | 37,69 |

| | |
|-----------------------|------|
| масло вершкове | 7,14 |
| крохмаль кукурудзяний | 2,14 |
| ванілін | 0,14 |
| апельсин | 19,2 |

Смакові властивості одержаної запіканки були гіршими, ніж запіканки, одержаної за прикладом 1, через збільшення вмісту ананаса, але при цьому консистенція залишилась незмінною.

5 Приклад 3. Приготували запіканку, як наведено вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

| | |
|----------------------------|-------|
| сир кисломолочний нежирний | 37,69 |
| ананас | 33,69 |
| масло вершкове | 7,14 |
| крохмаль кукурудзяний | 2,14 |
| ванілін | 0,14 |
| апельсин | 19,2 |

Смакові властивості одержаної запіканки були гіршими, ніж запіканки, одержаної за прикладом 1, через зменшення вмісту ананаса, але при цьому консистенція залишилась незмінною.

10 Порівняння основних органолептичних показників запіканок, одержаних за прикладами 1-3, та за прототипом, наведені в таблиці.

Заявлена корисна модель дозволяє одержати продукт, придатний для харчування людей з зайвою вагою.

Таблиця

Органолептичні показники запіканок, одержаних за прикладами № 1-3 та прототипом

| Показник | Приклад 1 | Приклад 2 | Приклад 3 | Прототип |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Форма | Конусоподібна, об'ємна | Конусоподібна, об'ємна | Конусоподібна, об'ємна | Конусоподібна, об'ємна |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Колір | Рівномірний, кремовий | Рівномірний, кремовий | Рівномірний, кремовий | Рівномірний, кремовий |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Поверхня | Гладка, глянцева | Гладка, глянцева | Гладка, глянцева | Гладка, глянцева |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Консистенція сирної частини | Однорідна, м'яка | Однорідна, м'яка | Однорідна, м'яка | Однорідна, м'яка |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Консистенція апельсинової частини | М'яка, ніжна | М'яка, ніжна | М'яка, ніжна | М'яка, ніжна |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Запах | Апельсиновий | Апельсиновий | Апельсиновий | Апельсиновий |
| Оцінка в балах | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Смак | Солодко-кислуватий, ніжний смак сиру, з присмаком апельсинів | Занадто солодкий, ніжний смак | Несолодкий, ніжний смак | Солодкувато-кислуватий |
| Оцінка в балах | 5 | 3 | 3 | 3 |
| Загальна оцінка | 35 | 33 | 33 | 33 |

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування запіканки, що містить сир, масло вершкове, ванілін, апельсин, солодкий компонент та згущувач, яка **відрізняється** тим, що як солодкий компонент вона містить ананас, а як згущувач - кукурудзяний крохмаль, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

20

| | |
|----------------------------|---------------|
| сир кисломолочний нежирний | 33,69...37,69 |
| ананас | 33,69...37,69 |
| масло вершкове | 7,14 |
| крохмаль кукурудзяний | 2,14 |
| ванілін | 0,14 |
| апелісин | 19,2. |

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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