



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143936** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 21/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 12155	(72) Винахідник(и): Козонова Юлія Олександрівна (UA), Іжак Ірина Сергіївна (UA), Ткач Катерина Олегівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.12.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2020	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.08.2020, Бюл.№ 16	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКОГО НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО СУПУ-ПЮРЕ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ОНКОЛОГІЧНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань містить курагу, яблука та корицю. Вона додатково містить рис бурий нешлифований, фініки, сік апельсиновий та гранатовий, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

курага	6...8
фініки	5...7
яблука	21...23
апельсиновий сік	13...15
гранатовий сік	42...44
рис бурий нешлифований	6...8
кориця	0,5...1,5.

UA 143936 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань.

При онкологічних захворюваннях бажано:

- 5 вживати продукти, багаті антиоксидантами;
вживати пюреподібні і термічно оброблені страви;
пити фруктові соки та нектари, молочні коктейлі;
не вживати алкогольні напої.

- 10 Відома композиція інгредієнтів № 294 зі "Збірника рецептур" для приготування супу-пюре, що містить курагу, яблука, корицю та воду. Даний склад супу-пюре вибрано за найближчий аналог. Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають такі спільні компоненти:

курага;
яблука;
кориця.

- 15 Недоліками даної композиції супу є:
продукт має збіднений вітамінний склад;
малий вміст крохмалю за рахунок відсутності зернових;
низький вміст вуглеводів.

- 20 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань, в якому шляхом введення нових компонентів та заміни водяної основи на сік забезпечити одержання продукту зі зниженою калорійністю, підвищеним вмістом біологічно активних речовин та антиоксидантів, що є важливою складовою для профілактики онкологічних захворювань.

- 25 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань, що містить курагу, яблука та корицю, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить рис бурий нешлифований, фініки, сік апельсиновий та гранатовий, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

курага	6...8
фініки	5...7
яблука	21...23
апельсиновий сік	13...15
гранатовий сік	42...44
рис бурий нешлифований	6...8
кориця	0,5...1,5.

- 30 Фініки - сухофрукти, що містять 23 види різних амінокислот, які відсутні в більшості інших фруктів. Вони багаті незамінною амінокислотою триптофаном, яка необхідна для оптимального функціонування мозку і збереження нормального психічного стану. Селен - знижує ризик ракових захворювань, укріплює імунну систему і знижує ризик серцевих захворювань. Глютамінова кислота - перешкоджає виникненню печії, нейтралізуючи зайву шлункову кислоту.
- 35 Пектин, харчові волокна підсилюють перистальтику кишечника, тим самим попереджують розвиток ракових захворювань. Іноді у хворих недостатньо грошей на дорогі ліки. А користь фініків при лікуванні раку дуже велика: хворий може їсти фініки, і це обов'язково дасть позитивний ефект. Протягом року фініки завжди можна знайти в більшості магазинів за відносно низькою ціною, порівняно з ліками.

- 40 Курага хоч і належить до категорії сухофруктів, але все ж більшу її частину становить вода. У 100 г кураги близько 70 г води. Високий вміст солей калію найсприятливішим чином позначається на роботі серцево-судинної системи, сприяє регуляції кров'яного тиску. Велика кількість заліза, що міститься в куразі впливає на підвищення рівня гемоглобіну. Вживати курагу потрібно при анемії, неокрів'ї, а також під час вагітності, коли кількість гемоглобіну знижується
- 45 природним чином. Людям, які приймають сечогінні препарати, курагу показано їсти для профілактики вимивання калію з організму. Пектин і клітковина сприяють очищенню організму в цілому, виводять шкідливі речовини, токсини, шлаки, сполуки важких металів, радіонукліди, сприяють зниженню шкідливого холестерину в судинах. Каротин, яким багата курага, життєво необхідний органам зору.

- 50 Кориця - це не тільки ароматна спеція, але і дуже ефективний лікарський засіб. Сучасна медицина підтверджує, що вживання цієї спеції позитивно впливає на роботу всіх життєво важливих систем організму, допомагає в боротьбі з багатьма захворюваннями, підвищує загальний тонус і зміцнює імунітет, виводить з організму солі і жовч. Лікарі вважають, що за

допомогою кориці цілком можливо боротися з онкологією, наприклад з раком кісток. Можливо, в недалекому майбутньому будуть створені протиракові препарати на її основі. Кориця багата мінеральними речовинами, такими як калій, кальцій, залізо, магній, фосфор і цинк. Містить вітаміни групи В, вітамін С, РР. Також в ній є дубильні речовини, ефірні олії, клітковина.

5 Рис бурий нешлифований має цілу низку корисних для здоров'я властивостей. Користь продукту полягає в тому, що він: служить профілактикою онкології за рахунок наявності антиоксидантів у своєму складі, добре втамовує голод, поповнює енергію та надає тонізуючий ефект; не містить глютену, тому ідеально підходить для людей з непереносимістю клейковини; зміцнює нервову систему і сприяє здоровій мозковій активності. Бурий рис нешлифований 10 рекомендований до вживання для людей різного віку. Але в особливості його користь велика для людей похилого віку та дітей, оскільки він рідко викликає алергію і надає виражену позитивну дію на організм.

Апельсиновий сік виступає антиоксидантом, який зводить нанівець дію вільних радикалів, а також зміцнює стінки судин, очищує їх від холестерину, збільшує еластичність тканин, сприяє 15 регенерації клітин, слугує профілактикою утворення злоякісних пухлин.

Через низьку калорійність будь-яка людина, що дотримується дієти для схуднення, може сміливо включати у свій раціон апельсиновий сік, якщо відсутні протипоказання до його вживання. Апельсиновий сік багатий вітаміном С - це наш імунітет, який протистоїть атакам вірусів і бактерій. Також він відповідає за пружну шкіру і сяючий колір обличчя. Окрім цього, 20 вітамін С створює захисну оболонку, що захищає шкіру від шкідливої дії ультрафіолету. Окрім вище згаданого вітаміну, сік містить і вітаміни А, Е, Д, а також вітаміни групи В. Так що сік з цитруса здатний поліпшити стан шкіри, волосся і нігтів, зір зробити гостріше, зміцнити серце і судини і, навіть, стабілізувати нервову систему, збагатить організм кальцієм, бором, фтором, калієм, магнієм, сіркою і деякими іншими.

25 Гранатовий сік є потужним антиканцерогеном: він полегшує перебіг онкологічних захворювань та є чудовим доповненням до традиційних лікувальних засобів. Його радять вживати хворим на рак, адже він містить компоненти, які здатні послаблювати та навіть цілковито руйнувати ракові клітини. Чоловікам для профілактики раку простати рекомендовано випивати одну склянку гранатового соку щодня. Гранатовий сік вважають потужним джерелом 30 поживних речовин, адже він багатий на вміст таких мінералів, як кальцій, залізо та калій, вітамінів А, С, Е та В5, а також клітковини. Для покращення кровообігу рекомендовано вживати одну склянку гранатового соку щодня протягом трьох місяців.

Хімічний склад страви приведено в додатку 1.

Усі компоненти композиції, що заявляється (апельсиновий та гранатовий сік, яблука, рис 35 бурий нешлифований, кориця, курага та фініки), мають високий вміст антиоксидантів та вітамінів, тому підходять для людей, яким за медичним призначенням рекомендовано зниження калорійності щоденного раціону: хворих на онкологічні, серцево-судинні захворювання та при цукровому діабеті.

Суп-пюре із заявленої композиції готують наступним чином.

40 Курагу промивають, фініки очищають від шкірки, розрізають на 4 частини, виймають кісточку. Яблука промивають, видаляють серцевину, очищають, повторно промивають та нарізають кубиками 1 × 1 см. Рис бурий нешлифований промивають, варять 5-7 хв на помірному вогні, потім додають курагу, яблука та фініки і варять ще 10 хв. Апельсин та гранат миють, очищають від шкірки, вичавлюють сік та проціджують. Інгредієнти, що варилися, охолоджують, 45 закладають у блендер, дають охолонути до 45 °С, після чого додають апельсиновий та гранатовий сік-фреш без м'якоті та ретельно збивають інгредієнти до однорідної консистенції. Готовий продукт порціонують, прикрашають та відпускають (m=355 г, t=40 °С).

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

курага	6...8
фініки	5...7
яблука	21...23
апельсиновий сік	13...15
гранатовий сік	42...44
рис бурий нешлифований	6...8
кориця	0,5...1,5.

Приклади приготування супу-пюре із заявленої композиції.

50 Приклад 1. Приготували суп-пюре, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

курага	7
фініки	6

яблука	22
апельсиновий сік	14
гранатовий сік	43
рис бурий нешлифований	7
кориця	1.

Готовий продукт мав гармонійний смак, аромат, колір та консистенцію, притаманні даній страві.

Приклад 2. Приготували суп-пюре, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

курага	7
фініки	6
яблука	22
апельсиновий сік	13
гранатовий сік	44
рис бурий нешлифований	7
кориця	1.

- 5 Суп мав гірший колір, смакові та ароматичні властивості, в порівнянні з супом за прикладом 1.

Приклад 3. Приготували суп-пюре, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

курага	7
фініки	6
яблука	22
апельсиновий сік	15
гранатовий сік	42
рис бурий нешлифований	7
кориця	1.

- 10 Суп мав дуже брудний колір, гірші смакові та ароматичні властивості, в порівнянні з супом за прикладом 1.

Основні органолептичні показники супу-пюре, одержані за прикладами 1-3, наведені в таблиці 1.

- 15 Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту з високим вмістом антиоксидантів та вітамінів, що підходить для людей, яким за медичним призначенням рекомендовано зниження калорійності щоденного раціону: хворих на онкологічні, серцево-судинні захворювання та при цукровому діабеті.

Таблиця 1

Органолептичні показники солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань, одержані за прикладами 1-3

Показник	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	Кавовий, світлий	Помаранчевий, мутний	Темно-коричневий, мутний
Оцінка в балах	5	4	4
Консистенція	непрозора, однорідна	непрозора, однорідна	непрозора, однорідна
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	Цитрусовий, легкий аромат кориці	Гранатовий, легкий аромат кураги	Гранатовий, легкий аромат кураги
Оцінка в балах	5	4	4
Смак	солодкий, має легку кислинку	кисло-солодкий	солодко-кислий
Оцінка в балах	5	3	4
Загальна оцінка	20	16	17

Додаток 1

Хімічний склад страви "Солодкий низькокалорійний суп-пюре для профілактики онкологічних захворювань"

Продукти	Маса продукту, г	Вода, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Харчові волокна, г	Калорійність, кКал	Мінеральні речовини						Вітаміни					
								Na	K	Ca	Mg	Ph	Fe	A	B1	B2	PP	C	β-каротин
Яблуко	78	67	0,3	0,3	7,6	1,4	36,7	0,6	0,5	3,9	2,3	6,2	0,14	0,016	0,012	0,009	0,07	0,16	0,015
Фініки	25	5	0,6	0,1	17,3	1,5	73	6,4	0,7	16,2	17,2	14	0,37	0	0,01	0,01	0,47	0,08	0,04
Курага	25	5	1,3	0,1	12,8	4,5	58	4,25	429	40	26	36,5	0,8	0,145	0,02	0,05	0,92	1	0,87
Рис бурий нешлифований	25	2	1,5	0,6	15	0,7	74	0,24	1,6	19,6	1,6	55	1,16	0	0,05	0,01	0	0	0
Сік Апельсиновий	100	85	0,7	0,1	13,2	0,2	60	10	179	18	11	13	0,3	0,08	0,04	0,02	0,3	4	0,05
Сік Гранатовий	150	124	0,5	0,2	21,3	0,3	84	6	153	18	7,5	12	1,5	0,045	0,06	0,015	0,6	6	0,03
Кориця	2	0	0,1	0	0,5	1,1	4,9	0,2	8,62	20,04	1,2	1,3	0,16	0,03	0	0,01	0,02	0,08	0,002
Всього	355	288	5	1,4	87,7	9,7	386,6	27,69	772,4	135,7	66,8	138	4,43	0,159	0,192	0,124	2,38	11,32	1,007

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування солодкого низькокалорійного супу-пюре для профілактики онкологічних захворювань, що містить курагу, яблука та корицю, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить рис бурий нешлифований, фініки, сік апельсиновий та гранатовий, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- курага 6...8
 фініки 5...7
 яблука 21...23
 апельсиновий сік 13...15
 гранатовий сік 42...44
 рис бурий нешлифований 6...8
 кориця 0,5...1,5.

10

Комп'ютерна верстка О. Рябо

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