



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **144002** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 19/00
A23L 21/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 01494	(72) Винахідник(и): Євлах Олександра Олегівна (UA), Стеблевська Юлія Сергіївна (UA), Козонова Юлія Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 02.03.2020	
(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 ОВОЧЕВОГО ДЕСЕРТУ "ГАРБУЗОВИЙ КРАМЕЛ" ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ГІПЕРТОНІЇ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування овочевого десерту для профілактики гіпертонії містить зерновий компонент, функціональний компонент на основі гарбуза, жировий компонент і смакоароматичну добавку. Вона додатково містить мигдаль, курагу і банан, при цьому як зерновий компонент композиція містить вівсяні пластівці, як жировий компонент - олію оливкову, а як смакоароматичну добавку - корицю.

UA 144002 U

UA 144002 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва овочового десерту, придатного для вживання людям з метою профілактики гіпертонії.

Відома композиція інгредієнтів для приготування кексу спеціального призначення, що містить борошно рисове, фруктозу, масло вершкове, меланж, сухе молоко знежирене, курагу, соду харчову, сіль [див. патент України на винахід № 102933, опуб. 27.08.2013, бюл. № 16].

Недоліками даної композиції є:

наявність рисового борошна, яке ускладнює перистальтику кишечника;

надмірне використання вершкового масла, що може призвести до розвитку гіперхолестеринемії, атеросклерозу, гіпертонічної хвороби, захворювань серця та інших хвороб.

Найбільш близькою до композиції, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування кексу з функціональними властивостями "Весняна квітка", що містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор-пісок, молоко сухе знежирене, меланж, масло вершкове, сіль харчову кухонну, есенцію цитрусову, амоній вуглекислий, яблучний джем, цукрову пудру, борошно горохове, порошок гарбуза [див. патент України на корисну модель № 73210, опубл. 10.09.2012 р., бюл. № 17].

Дана композиція обрана за найближчий аналог.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

використання функціонального інгредієнта на фруктово-овочевій основі;

використання жирового компонента.

Але десерту за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки:

наявність цукру-піску, який може призвести до ризику серцевих захворювань;

невеликий вміст корисних речовин в пшеничному борошні вищого ґатунку.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування овочового десерту для профілактики гіпертонії, у який шляхом введення нових компонентів (мигдалю, кураги, банану та кориці) та заміни функціонального інгредієнту на основі гарбуза, забезпечити одержання продукту з покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю для вживання людям з високим артеріальним тиском, а також розширення асортименту.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування овочового десерту "Гарбузовий крамбл" для профілактики гіпертонії, що містить зерновий компонент, функціональний компонент на основі гарбуза, жировий компонент і смакоароматичну добавку, тим, що вона додатково містить мигдаль, курагу і банан, при цьому як зерновий компонент композиція містить вівсяні пластівці, як жировий компонент - олію оливкову, а як смакоароматичну добавку - корицю, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

гарбуз	40-44
олія оливкова	5-6
мигдаль	10-12
курага	9-11
банан	15-17
кориця	3-4
вівсяні пластівці	11-13.

Використання у композиції, що заявляється, гарбуза насичує десерт вітамінами групи В, С, Е, D, РР, а також таким рідкісним вітаміном Т, який впливає на обмінні процеси в організмі. Гарбуз виводить токсини, надлишки холестерину і шлаки завдяки вмісту пектинових волокон.

Рекомендують споживати більше страв з гарбуза, щоб захистити себе від пієлонефриту, а також гіпертонії. Використання мигдалю сприяє виведенню холестерину завдяки високому вмісту мононенасичених жирів. Мигдаль - чудовий постачальник безлічі вітамінів і мікроелементів. Вітамін Е, що міститься в ньому, відрізняється потужними антиоксидантними властивостями, здатний запобігти негативному впливу на організм вільних радикалів, які

сприяють пошкодженню клітин. Також, мигдаль - багате джерело вітамінів групи В, необхідних для побудови нових клітин, що сприяють гарному обміну речовин, незамінного для підтримки в здоровому стані шкіри, волосся, зубів. Для нормального функціонування серцево-судинної системи вкрай важливі мінеральні речовини фосфор, магній, кальцій, калій, що містяться в мигдальних горіхах. Курага - виняткова їжа для "сердечників". Високий вміст солей калію найсприятливішим чином позначається на роботі серцево-судинної системи, сприяє регуляції кров'яного тиску. 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, однак він не засвоюється організмом при порушеннях функції щитовидної залози. Банани, що входять до складу десерту, належать до високоенергетичних продуктів, вживання яких дуже швидко підвищує рівень цукру в крові. Тому вони так швидко дають енергію для фізичних і розумових навантажень. Введення в раціон харчування цього фрукта допомагає при лікуванні захворювань нирок, печінки, анемії, атеросклерозі, гіпертонії, депресії, печії, набрякості кінцівок, запорі. Це пов'язано з високим вмістом калію, заліза і цинку. Вітаміни групи В позитивно впливають на нервову систему: діють заспокійливо і нормалізують сон. Банани мають антисептичні в'яжучі властивості, тому їх варто вживати при запаленні слизових оболонок шлунка і рота, ентеритах. Кориця має антисептичну, протизапальну і антибактеріальну дію, стимулює захисні функції організму, зміцнює імунітет, є природним антиоксидантом. А також сприятливо впливає на процес травлення і запобігає накопиченню жиру, розширює судини та активізує роботу головного мозку. Оливкова олія - гарне джерело здорових жирів і поживних речовин, необхідних для здоров'я. Вона захищає клітини від змін, які можуть призвести до раку. Також допомагає роботі товстої кишки, очищає від токсинів печінку, а ще дуже корисна для шкіри, волосся, нігтів і кісток. Завдяки великій кількості жиру омега-3, вона надає відчуття ситості, стимулює обмін речовин, зміцнює імунну систему та захищає серце від хвороб. Вівсяні пластівці - джерело полісахаридів, необхідних організму для побудови нових клітин; овес покращує склад крові, підвищує її згортання, зміцнює нігті і волосся, а шкіру робить здоровіше і еластичнішою; продукти з вівса нормалізують тиск, допомагають боротися з гіпертонією.

Десерт "Гарбузовий крамбл" із заявленої композиції готують у наступному порядку.

Гарбуз очищають, миють та нарізають. Потім його відварюють 15...20 хвилин при 90-95 °С та охолоджують до температури 25-30 °С. Мигдаль підсушують на сухій пательні 4-6 хвилин при 110...120 °С, охолоджують до температури 25-30 °С, очищують та подрібнюють. Курагу нарізають дрібними шматочками. Ці інгредієнти перемішують та викладають у форму.

Вівсяні пластівці подрібнюють. Банан миють, очищають, подрібнюють до консистенції пюре. Такі компоненти, як олія оливкова, кориця, банан, вівсяні пластівці, поєднують і ретельно перемішують. Цю масу викладають поверх шару з гарбуза та утрамбовують. Форму ставлять у духовку на 25-30 хвилин при 180-190 °С. Вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. % готового продукту: гарбуз - 40-44, олія оливкова - 5-6, мигдаль - 10-12, курага - 9-11, банан - 15-17, кориця - 3-4, вівсяні пластівці - 11-13.

Приклад 1

Приготували десерт, як описано вище.

Гарбуз очистили, помили та нарізали. Потім його відварили 15 хвилин при 95 °С та охолодили до температури 25 °С. Мигдаль підсушили на сухій пательні 5 хвилин при 110 °С, охолодили до температури 25 °С, очистили та подрібнили. Курагу нарізали дрібними шматочками. Ці інгредієнти перемішали та виклали у форму.

Вівсяні пластівці подрібнили. Банан помили, очистили, подрібнили до консистенції пюре. Такі компоненти, як олія оливкова, кориця, банан, вівсяні пластівці, поєднали і ретельно перемішали. Цю масу виклали поверх шару з гарбуза та утрамбовували. Форму поставили у духовку на 30 хвилин при 180 °С.

Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

гарбуз - 41, олія оливкова - 6, мигдаль - 11, курага - 11, банан - 17, кориця - 3, вівсяні пластівці - 11.

Приклад 2

Приготували десерт, як описано вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

гарбуз - 42, олія оливкова - 5, мигдаль - 10, курага - 11, банан - 15, кориця - 4, вівсяні пластівці - 13.

Приклад 3

Приготували десерт, як описано вище.

Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

гарбуз - 44, олія оливкова - 5, мигдаль - 10, курага - 9, банан - 16, кориця - 4, вівсяні пластівці - 12.

Вміст макро- та мікроелементів, одержаного за прикладом десерту, наведено у таблиці 1, органолептичні показники овочевого десерту наведено у таблиці 2.

Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту із покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Таблиця 1

Харчова цінність десерту, приготованого із заявленої композиції за прикладом 1 (на 100 г продукту)

Білки, г	6,2
Жири, г	22,6
Вуглеводи, г	37,1
Вода, г	31,8
Зола, г	1,7
Na, мг	89
Ca, мг	201
K, мг	464
Mg, мг	77,2
P, мг	153
Fe, мг	2,9
Mn, мг	23,751
S, мг	368,7
Zn, мг	7,8
I, мкг	12,45
Se, мкг	38
Cu, мкг	1530
Тіамін, мг	0,912
Рибофлавін, мг	1,091
Токоферол, мг	6,8
В-каротин, мкг	77,1
Нікотинова кислота, мг	1,4
Філохінон, мкг	105,1
Аскорбінова кислота, мг	16,2
Ретинол, мкг	178
Омега-6, г	26,523
Омега-3, г	0,124
Органічні кислоти, г	158,889
Харчові волокна, г	12,1
Калорійність, ккал	349

Таблиця 2

Органолептичні показники десерту, приготованого із заявленої композиції за прикладом 1

Показник	Характеристика
Колір	Помаранчевий із коричневим нижнім шаром
Консистенція	Структура основи однорідна, десерт не крихкий
Запах	Відповідає виду сировини; яскраво виражений гарбуза, помірно виражений запах банану та кориці, без сторонніх запахів
Смак	Виразний гарбуза, наявність смаку банана та кориці;
Після смак	Без сторонніх при смаків

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування овочевого десерту для профілактики гіпертонії, що містить зерновий компонент, функціональний компонент на основі гарбуза, жировий компонент і смакоароматичну добавку, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить мигдаль, курагу і банан, при цьому як зерновий компонент композиція містить вівсяні пластівці, як жировий компонент - олію оливкову, а як смакоароматичну добавку - корицю, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

10

гарбуз 40-44
олія оливкова 5-6

мигдаль	10-12
курага	9-11
банан	15-17
смакоароматичний компонент	3-4
зерновий компонент	11-20.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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