



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120092** (13) **U**

(51) МПК (2017.01)

A23L 5/10 (2016.01)

A23L 15/00

A23L 19/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 03455	(72) Винахідник(и): Палвашова Ганна Ігорівна (UA), Матківська Вікторія Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 10.04.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2017	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2017, Бюл.№ 20	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВО-ОВОЧЕВОЇ ЗАПІКАНКИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування фруктово-овочевої запіканки містить моркву, манну крупу, яйця, масло вершкове, цукор, сметану, сухарі пшеничні. Композиція додатково містить яблука та шпинат.

UA 120092 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів овочевих страв, зі збалансованим складом поживних речовин.

5 Найближчим аналогом до корисної моделі є рецептура запіканки (див. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 1998. - 150 с. - ил.), що містить компоненти, які беруть при наступному співвідношенні, мас. %:

морква	11
манна крупа	7
яйця	7
масло вершкове	3
цукор	2
сметана	7
сухарі пшеничні	2.

Найближчий аналог та корисна модель мають наступні спільні ознаки (компоненти): морква, манна крупа, яйця, масло вершкове, цукор, сметана, сухарі пшеничні.

10 Але найближчий аналог має такі недоліки:

- наявність у рецептурі лише одного виду овочевої сировини зменшує харчову та біологічну цінність страви;
- ненасичені смакові властивості.

15 В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування фруктово-овочевої запіканки, в якій шляхом введення додаткових компонентів (яблук і шпинату), забезпечити одержання готового продукту із підвищеною біологічною цінністю та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування фруктово-овочевої запіканки, що містить моркву, манну крупу, яйця, масло вершкове, цукор, сметану, сухарі пшеничні, згідно з корисною моделлю, композиція додатково містить яблука та шпинат за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

морква	38-45
яблука	28-34
шпинат	1,5-2,5
манна крупа	5-8
яйця	5-8
масло вершкове	2-3
цукор	1,5-2
сметана	5-8
сухарі пшеничні	1,5-2.

Введення яблук забезпечує збагачення продукту вітамінами А, С, РР, Е, К, Р, а також вітамінами групи В, фолієвою кислотою, інозитом. В хімічному складі яблук містяться дубильні, мінеральні й пектинові, азотисті речовини, залізо, калій, клітковина. Найголовнішою властивістю 25 яблук є їх здатність знижувати рівень холестерину в крові. Доведено, що нерозчинні волокна, які містяться в них, з'єднуються з холестерином та видаляють його з організму, що запобігає передчасному старінню організму і знижує ризик виникнення серцевих нападів. Розчинні волокна - пектини - очищують печінку від надлишку холестерину.

30 Шпинат містить в своєму складі велику кількість різних мінеральних солей, вітамінів (А, групи В, РР, С, Р), а також корисних та необхідних для нормальної життєдіяльності людини мікроелементів (магній, кальцій, натрій, фосфор, калій, цинк, мідь, селен, марганець). Білків у шпинаті міститься набагато більше, ніж в інших овочах. Шпинат багатий на вміст йоду та заліза, його вживання попереджає передчасне старіння організму. Унікальність шпинату полягає ще й у тому, що всі свої корисні властивості, речовини і мікроелементи зберігаються в ньому навіть 35 після кулінарної обробки або консервації.

Технологія виробництва фруктово-овочевої запіканки передбачає: сортування сировини - моркви та яблук, миття, очищення та нарізання її на тонкі смужки. Підготовлені компоненти припускають у воді протягом 10-30 хвилин при температурі 95...100 °С. Перед закінченням припускання додають манну крупу і, добре перемішуючи, варять до готовності. Масу охолоджують до температури 60...70 °С, перемішують із підготовленими шпинатом та яйцями, викладають у змащену маслом форму, посипають сухарями. Запікають протягом 25-30 хвилин 40 при температурі 180...190 °С. Органолептичні показники якості готового продукту наведено в таблиці.

Приклад. Приготували фруктово-овочеву запіканку, як описано вище. Компоненти вибрали при наступному співвідношенні, мас. %:

морква	40
яблука	30
шпинат	2
манна крупа	7
яйця	7
масло вершкове	3
цукор	2
сметана	7
сухарі пшеничні	2.

Таблиця

Органолептичні показники якості готового продукту

Найменування показника	Характеристика показника
1	2
Зовнішній вигляд	форма виробу правильна, без тріщин і зламів, висота запіканки 3-4 см
Консистенція	м'яка, ніжна, однорідна, не крихка
Колір	на поверхні рум'яний, на розрізі жовтий з зеленим відтінком
Смак	ніжний смак, з приємним присмаком пасерованих моркви та яблук
Запах	властивий виробу

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування фруктово-овочевої запіканки, що містить моркву, манну крупу, яйця, масло вершкове, цукор, сметану, сухарі пшеничні, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить яблука та шпинат, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10

морква	38-45
яблука	28-34
шпинат	1,5-2,5
манна крупа	5-8
яйця	5-8
масло вершкове	2-3
цукор	1,5-2
сметана	5-8
сухарі пшеничні	1,5-2.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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