



УКРАЇНА

(19) UA (11) 60124 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23C 23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ДЕСЕРТУ

1

2

(21) u201014123

(22) 26.11.2010

(24) 10.06.2011

(46) 10.06.2011, Бюл.№ 11, 2011 р.

(72) ВЕРХІВКЕР ЯКІВ ГРИГОРОВИЧ, КРІКОПОЛО
ГАННА ГЕОРГІЇВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Композиція інгредієнтів для десерту, що міс-
тить кисломолочний продукт, солодкий компонент

та стабілізатор, яка **відрізняється** тим, що як кис-
ломолочний продукт вона містить кефір з жирніс-
тю 2,5-3,2 %, як солодкий компонент - апельсино-
вий нектар, а як стабілізатор - цитрусовий пектин,
при наступному співвідношенні вказаних compone-
нтів, мас. %:

кефір з жирністю 2,5-3,2 %	10-15
цитрусовий пектин	0,2-0,4
апельсиновий нектар	решта.

Корисна модель стосується консервної проми-
словості, а саме виробництва десертів.

Відома композиція інгредієнтів для десерту,
яка описана в патенті Російської Федерації на ви-
нахід № 95116268 «Спосіб производства десерта
плодово-ягодного».

До складу композиції входять наступні інгреді-
єнти: плодово-ягідна маса, цукровий пісок, крох-
маль, молочна сироватка.

Недоліком даної композиції є те, що вона має
низьку харчову цінність. Найближчою до корисної
моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів
для виробництва десерту плодово-ягідного, яка
описана в патенті Російської Федерації на винахід
№ 2267936 «Спосіб производства десерта плодо-
во-ягодного».

Композиція містить сирну сироватку, плодово-
ягідне пюре, цукор, крохмаль картопляний, стабі-
лізатор "Хамульзін", сірчаноокисле залізо, аскор-
бінову кислоту і воду.

Дана композиція вибрана прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється,
мають наступні спільні ознаки:

- кисломолочний продукт;
- солодкий компонент;
- стабілізатор.

Але описана композиція має низку недоліків:

- використання картопляного крохмалю приз-
водить до перетворення його під дією високих те-
мператур на генномодифікований крохмаль.

На сьогоднішній день тема про продукти з вмі-
стом ГМО стала дуже актуальною та охоплює низ-
ку питань. Як відомо генномодифіковані продукти
погано впливають на організм людини та несуть
неприпустимі наслідки на генетичному рівні;

- стабілізатор «Хамульзін» та сірчаноокисле
залізо є хімічними речовинами, які негативно впли-
вають на організм людини та потребують додатко-
вих технологічних операцій (десульфитування, на-
грівання) для зменшення їх кількості у кінцевому
продукті.

В основу корисної моделі поставлено задачу
розробити композицію інгредієнтів для десерту, в
якій шляхом введення як кисломолочного продукту
кефіру з жирністю 2,5-3,2 %, як солодкого компо-
ненту - апельсинового нектару, а як стабілізатора -
цитрусового пектину, забезпечити підвищення у
харчуванні вітамінно-лактозних комплексів, поліп-
шити якість та безпечність десертних комбінова-
них продуктів і розширити їх асортимент.

Поставлена задача вирішена в композиції інг-
редієнтів для десерту, що містить кисломолочний
продукт, солодкий компонент та стабілізатор тим,
що як кисломолочний продукт вона містить кефір з
жирністю 2,5-3,2 %, як солодкий компонент - апе-
льсиновий нектар, а як стабілізатор цитрусовий
пектин, при наступному співвідношенні вказаних
компонентів, мас. %:

кефір з жирністю 2,5-3,2 %	10-15
цитрусовий пектин	0,2-0,4
апельсиновий нектар	решта..

Завдяки присутності в композиції інгредієнтів,
апельсинового нектару, готовий продукт має всі
необхідні речовини для життєдіяльності людини.
Апельсиновий нектар - напій, який містить сік апе-
льсіна з м'якоттю, антиканцерогенний та імуноз-
міцнюючий, що тонізує і знімає втоми. До його
складу входять каротиноїди, вітамін С, біотин, фо-
лієва кислота. Завдяки великому вмісту вітаміну С,
апельсиновий нектар незамінний в холодну пору

UA (11) 60124 (13) U

року для профілактики та лікування застудних захворювань і авітамінозу, укріплює судини, знижує високий тиск (корисний при гіпертонії), сприяє покращенню складу крові, покращує роботу кишечника, активізує роботу головного мозку, стимулює клітинний обмін, спалює жири, підвищує імунітет та вбиває бактерії. Аджі, апельсини належать до фруктів з високим вмістом вітамінів, особливо С, В1 і Р, які запобігають вітамінній недостатності. В м'якоті апельсина міститься - до 12 % цукрів, органічних кислот (0,6-2 % лимонної кислоти), значна кількість пектинових речовин (до 12 % у м'якоті, до 16 % у зовнішньому шарі шкірки і до 30 % у внутрішньому шарі шкірки плодів). З мінеральних речовин переважають солі кальцію, калію, фосфору. Шкірка апельсинів багата на ефірні олії, цукри (глюкоза, фруктоза і сахароза), пектинові речовини, у ній є клітковина, лимонна кислота, азотисті речовини, мінеральні речовини (2,5 %) і глюкозиди.

Проводили вивчення різних нектарів в сукупності з кефіром і цитрусовим пектином. Отримані результати показали, що найкращим в порівнянні з лимонним і грейпфрутовим нектарами, є апельсиновий нектар. Дані наведені в таблиці.

Введення до складу десерту кисломолочного продукту - кефіру, забезпечує збагачення готового продукту мінеральними речовинами, а саме Са, Р, Fe, які є необхідними для роботи серця, утворення кісткової тканини, обміну речовин в організмі людини.

Метіонін і холін, що є складовими кефіру запобігають розвитку атеросклерозу, а також рекомендується людям, що страждають на кишково-шлункові захворювання.

Готовий продукт, завдяки вмісту кефіру, набуває загальнозміцнюючих, заспокійливих властивостей.

Десерт готують наступним чином.

Апельсиновий нектар (ТУ 15.3-22430008.034:2005) змішують з кефіром жирністю 2,5-3,2 % (ТУ 25027034-011-99). Отриману масу ділять на дві рівні частини. До першої частини додають цитрусовий пектин, нагрівають до температури 70 °С та змішують з другою частиною цитрусово-кисломолочної маси.

Отриманий таким чином продукт охолоджують при температурі 40 °С, фасують у тару, наприклад, у скляні баночки масою 150 г та закупорюють.

Приклад 1. Приготували композицію інгредієнтів для десерту як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

кефір з жирністю 2,5-3,2 % 15
цитрусовий пектин 0,4
апельсиновий нектар 84,6.

Органолептичні показники якості продукту, наведені в таблиці.

Приклад 2. Приготували композицію інгредієнтів для десерту як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

кефір з жирністю 2,5-3,2 % 13
цитрусовий пектин 0,3
апельсиновий нектар 86,7.

Приклад 3. Приготували композицію інгредієнтів для десерту як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

кефір з жирністю 2,5-3,2 % 10
цитрусовий пектин 0,2
апельсиновий нектар 89,8.

Провели дегустацію зразків десертів, приготовлених за прикладами 1-3, наведених в табл.

За органолептичними показниками композиція інгредієнтів для десерту, приготовленого за прикладом 1, мала приємний смак та аромат, однорідну консистенцію, добре поєднання апельсинового нектару та кисломолочного продукту.

Десерти, приготовлені з використанням композиції інгредієнтів за прикладами 2, 3, мали гірші органолептичні показники, ніж десерт, приготовлений з використанням композиції інгредієнтів за прикладом 1.

Десерт, приготовлений з використанням композиції інгредієнтів за прикладом 2, мав кислий присмак, через введення до його складу лимонного нектару та чітко виражений запах кефіру, а десерт, приготовлений за прикладом 3, мав чітко виражений гіркуватий присмак, через вміст грейпфрутового нектару.

Композиція інгредієнтів для десерту, що заявляється, дозволяє покращити органолептичні властивості готового до споживання продукту, отримати в ароматі легкі тони апельсинового нектару та кефіру, розширити асортимент десертних комбінованих продуктів і забезпечити прояв у готовому продукті загальнозміцнюючих, заспокійливих властивостей (збільшити опірність організму до інфекційних захворювань) та знизити дози синтетичних стабілізаторів за рахунок внесення натурального цитрусового пектину.

Таблиця

Органолептичні показники якості готового продукту

№	Компоненти, мас. %					Якісні показники
	Кефір з жирністю 2,5-3,2%	Цитрусовий пектин	Апельсиновий нектар	Лимонний нектар	Грейпфрутовий нектар	
1	13	0,3	86,7	-	-	Рівномірний солодкий присмак та помаранчевий колір, приємний аромат, однорідна консистенція
2	15	0,4	-	84,6	-	Кислуватий присмак та чітко виражений запах кефіру, однорідна консистенція
3	10	0,25	-	-	89,75	Гіркуватий присмак, однорідна консистенція, приємний аромат.

