



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134528** (13) **U**  
(51) МПК

**A23G 3/36** (2006.01)

**A21D 13/10** (2017.01)

**A21D 13/80** (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2018 11956</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Біленька Ірина Ремівна (UA),</b> <b>Митрофанова Катерина Юріївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>03.12.2018</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.05.2019</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.05.2019, Бюл.№ 10</b>	

**(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ**

**(57)** Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування десертної страви містить пюре буряка, пюре чорної смородини, пектин яблучний, яйця курячі, цукор-пісок, агар-агар, молоко коров'яче, вершки, желатин харчовий, борошно гречане, масло вершкове і воду.

**UA 134528 U**



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертів на основі фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів - натуральної фруктово-овочевої сировини, які мають імуномодельючу та антиоксидантну дію на організм людини.

5 Відома композиція інгредієнтів для приготування зефіру, яка містить наступні компоненти:

пюре яблучне,  
цукор-пісок,  
білок курячих яєць,  
агар-агар,

10 вода (див. Иванушко Л.С. Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир. ВНИИКП. М., 1986 - С.747).

Відома композиція інгредієнтів для приготування мусу, яка містить наступні компоненти:

молоко коров'яче,  
жовтки курячих яєць,  
15 цукор-пісок,  
желатин харчовий,  
вершки (див. <https://kinda-cook.livejournal.com/15281.html>).

Відома також композиція інгредієнтів для приготування пісочного тіста, яка містить:

борошно пшеничне,

20 масло вершкове,  
цукор-пісок,  
воду (див. <https://recept-menu.ru/pesochnoe-testo/>).

Перелічені вище, а також інші композиції, відомі заявнику, призначені для виробництва відомих кондитерських виробів: зефіру, мусу, пісочного тіста. З науково-технічної та патентної літератури невідома композиція інгредієнтів для приготування нового, вперше створеного кондитерського виробу - десертної страви, що заявляється.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування раніше невідомої десертної страви, яка має імуномодельючу та антиоксидантну властивості, а також оригінальні органолептичні показники (вигляд, смак тощо).

30 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування десертної страви, що містить пюре буряка, пюре чорної смородини, пектин яблучний, яйця курячі, цукор-пісок, агар-агар, молоко коров'яче, вершки, желатин харчовий, борошно гречане, масло вершкове і воду, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

пюре буряка	5,5...5,7
пюре чорної смородини	3,6...3,8
пектин яблучний	0,5...0,7
яйця курячі	11,6...11
цукор-пісок	30,2...30,4
агар-агар	0,2...0,4
молоко коров'яче	19,1...19,3
вершки	16,8...17,0
желатин харчовий	0,2...0,4
борошно гречане	1,5...7,7
масло вершкове	2,0...2,2
вода	решта.

35 Технічний результат корисної моделі полягає в суттєвому підвищенні біологічної активності десертної страви, приготованої з використанням композиції, що заявляється 124-156 у.о. (умовних одиниць). На відміну від наведеного, біологічна активність яблучного зефіру - 15,6 у.о.; тістечка з яблучним зефіром - 62,0 у.о, буряково-смородинового зефіру - 44,7 у.о.

В заявленій композиції використовують пюре буряка та чорної смородини, які містять велику кількість антиоксидантів поліфенольного типу (антоціани містяться в смородині, та бетаціанін - в буряку), що суттєво впливає на антиоксидантні властивості десертної страви.

40 Буряк є потужним джерелом вітамінів (групи В, С, К), клітковини, фолієвої кислоти, магнію, калію, йоду і кальцію. Цей склад сприяє виведенню важких металів з організму, очищенню кровоносної системи, стимуляції виділення шлункового соку й відтоку жовчі, а пектини очищають кишечник і створюють мікрофлору, комфортну для розмноження корисних бактерій.

45 У буряку також міститься особливий пігмент - бетаціанін. За результатами останніх досліджень, він має властивості антиоксиданту, зв'язує вільні радикали і запобігає появі ракових пухлин. Особливо важливо вводити цей продукт до раціону осіб, що мають підвищений ризик

розвитку раку легень. Величезна кількість йоду дозволяє буряку конкурувати з морепродуктами. Це доступний метод профілактики йододєфіциту.

Загалом же буряк особливо рекомендовано гіпотонікам, особам із закрепами, з відчуттям затерпання кінцівок, з гіперкальцінацією, катарактою. Також це корисно тим, хто входить до групи ризику розвитку ракових захворювань, інсульту.

Пюре чорної смородини містить сильно забарвлені рослинні пігменти - антоціани, які живлять сітківку, покращують нічне бачення, послаблюють м'язову напругу очей. Це особливо корисно для тих, хто проводить багато часу за монітором і для водіїв.

Одна з найбільш несподіваних корисних властивостей ягід смородини пов'язана з травною системою. Регулярне вживання цих ягід покращує роботу шлунково-кишкового тракту і збільшує метаболізм.

В молоці знаходиться не тільки джерело необхідних для життєдіяльності організму поживних речовин, але і джерело мінорних факторів, які несуть перед усім захисні і регуляторні функції - казеїни, альбуміни, глобуліни, що містять незамінні амінокислоти, які становлять складні білки у молоці. Особливо важливі серед них - лізин та метіонін. Ці білки є повноцінними, тому що містять майже всі вітаміни і ферменти в тій чи іншій кількості.

Основними мінеральними речовинами молока є кальцій, магній, натрій, фосфор, хлор та сірка, а також солі - фосфати, цитрати і хлориди.

Коров'яче молоко входить в число найбільш цінних, корисних і поживних продуктів.

Приготування десертної страви включає наступні стадії:

приготування мусового напівфабрикату,  
приготування зефірного напівфабрикату,  
приготування випеченого напівфабрикату,  
формування готової страви.

Мусовий напівфабрикат готують у наступному порядку.

Приготування яєчно-молочної суміші. Нагрівають кип'ячене коров'яче молоко до 25-30 °С. Яйця розтирають із 33 мас. % цукру-піску, обережно додають гаряче кип'ячене молоко, нагрівають до 70-80 °С, додають при постійному помішуванні попередньо замочений у воді харчовий желатин та охолоджують суміш до кімнатної температури.

Вершки збивають до утворення густої пишної піни. У збиті вершки додають, безперервно помішуючи, яєчно-молочну суміш.

Зефірний напівфабрикат готують у наступному порядку.

1. Приготування фруктово-овочевої основи.

Пюре буряка та чорної смородини змішують та доводять до кипіння.

33 мас. % цукру-піску змішують з яблучним пектином.

Дану суміш додають до киплячого фруктово-овочевого пюре та проварюють протягом 3...5 хвилин.

Охолоджують до температури 8...10 °С.

Додають білок яєчний.

Збивають на максимальній швидкості міксера до отримання пишної піни.

2. Приготування сиропу.

67 мас. % цукру-піску змішують з агар-агаром та додають у воду.

Проварюють протягом 5...7 хвилин.

Отриманий сироп додають до суміші, яка збивається.

Збивають до охолодження зефірної маси до 40-45 °С.

Отриману масу перекладають до кондитерського мішка та надають бажаної форми на пекарському папері.

Сформований зефірний напівфабрикат витримують 12-24 години.

Випечений напівфабрикат готують у наступному порядку.

Із гречаного борошна та вершкового масла замішують тісто. Охолоджують протягом 30 хв.

Далі випікають при температурі 180 °С протягом 20...25 хвилин.

Формування готової страви проводять у наступному порядку.

В форму заливають на 1/3 готовий охолоджений мусовий напівфабрикат, на нього кладуть шар зефірного напівфабрикату, знову заливають мусом не доходячи декілька міліметрів до краю форми. Далі у мус на половину занурюють заздалегідь випечений напівфабрикат. Приготовану у такий спосіб десертну страву відправляють до морозильної камери на 10...12 годин, до повного заморожування. Після чого тістечко вилучають з форми, оздоблюють та розморожують протягом 2...3 год.

Приклади приготування десертної страви.

60 Приклад 1.

Приготували десертну страву, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре буряка	5,5;
пюре чорної смородини	3,6;
пектин яблучний	0,5;
яйця курячі	11,6;
цукор-пісок	30,2;
агар-агар	0,1;
молоко коров'яче	19,1;
Вершки	16,8;
желатин харчовий	0,2;
борошно гречане	7,5;
масло вершкове	2,0;
вода	2,9.

Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність одержаної десертної страви складала 124 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 2.

Приготували десертну страву, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре буряка	5,6;
пюре чорної смородини	3,7;
пектин яблучний	0,6;
яйця курячі	11,7;
цукор-пісок	30,3;
агар-агар	0,3;
молоко коров'яче	19,2;
вершки	16,9;
желатин харчовий	0,3;
борошно гречане	7,6;
масло вершкове	2,1;
вода	1,7.

Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність одержаної десертної страви складала 132 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

Приготували десертну страву, як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре буряка	5,7;
пюре чорної смородини	3,8;
пектин яблучний	0,7;
яйця курячі	11,8;
цукор-пісок	30,4;
агар-агар	0,4;
молоко коров'яче	19,3;
вершки	17,0;
желатин харчовий	0,4;
борошно гречане	7,7;
масло вершкове	2,2;
вода	0,6.

Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність одержаної десертної страви складала 156 у.о. Дані наведені в таблиці.

Основні органолептичні показники десертної страви, одержаної за прикладами 1-3, наведені в таблиці.

20

Органолептичні показники зразків десертної страви, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Форма	Зрізаний конус	Зрізаний конус	Зрізаний конус
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Рівномірний, білий, рожевий	Рівномірний, білий, рожевий	Рівномірний білий, рожевий
Оцінка в балах	5	5	5
Поверхня	Глянцева, гладка	Глянцева, гладка	Глянцева, гладка
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	Молочно-смородиновий	Молочно-смородиновий	Молочно-смородиновий
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Помірно солодкий, приємний присмак смородини	Помірно солодкий, приємний присмак смородини	Помірно солодкий, приємний присмак смородини
Оцінка в балах	5	5	5
Біологічна активність	124 у.о.	132 у.о.	156 у.о.
Оцінка в балах	3	4	5
Загальна оцінка	28	29	30

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування десертної страви, що містить пюре буряка, пюре чорної смородини, пектин яблучний, яйця курячі, цукор-пісок, агар-агар, молоко коров'яче, вершки, желатин харчовий, борошно гречане, масло вершкове і воду, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- |                       |             |
|-----------------------|-------------|
| пюре буряка           | 5,5...5,7   |
| пюре чорної смородини | 3,6...3,8   |
| пектин яблучний       | 0,5...0,7   |
| яйця курячі           | 11,6...11,8 |
| цукор-пісок           | 30,2...30,4 |
| агар-агар             | 0,2...0,4   |
| молоко коров'яче      | 19,1...19,3 |
| вершки                | 16,8...17,0 |
| желатин харчовий      | 0,2...0,4   |
| борошно гречане       | 7,5...7,7   |
| масло вершкове        | 2,0...2,2   |
| вода                  | решта.      |

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