



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124358** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23G 3/36** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2017 09188</b>	(72) Винахідник(и): <b>Липська Людмила Анатоліївна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA), Козонова Юлія Олександрівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>18.09.2017</b>	(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.04.2018</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.04.2018, Бюл.№ 7</b>	

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКОЇ СТРАВИ "ФІНІК"

### (57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування солодкої страви містить, мас. %:

проростки пшениці	7...10
плоди фініка сушені	50...65
родзинки	4...5
ядра горіхів волоських	7...10
мед натуральний	4...5
сік лимону	7...10
олія обліпихи	4...5
кунжут	4...5.

UA 124358 U



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів солодких страв на основі проростків пшениці для людей, які страждають серцево-судинними захворюваннями та порушенням нервової системи.

5 Найближчою до корисної моделі, що заявляється, є композиція для приготування цукерок "Грильязж кийвський", яка вибрана найближчим аналогом (див. <http://findpatent.com.ua/parent/230/2303364.html>).

Композиція містить мед натуральний, патоку, воду, гліцерин, мальтодекстрини, сіль харчову, лецитин, ароматизатор, ванілін, цукати у вигляді цукатів цитрусових, ядра горіхів волоських, жировий компонент і глазур, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

ядра горіхів волоських	28,64...33,32
патока	22,13...25,21
цукати	15,75...18,02
жировий компонент	2,687...4,88
вода	2,60...3,16
мед натуральний	1,92...2,98
гліцерин	1,74...2,26
мальтодекстрини	0,38...0,51
сіль харчова	0,28...0,31
лецитин	0,09...0,16
ароматизатор	0,04...0,06
ванілін	0,01...0,03
глазур	Решта.

10 Композиція, що заявляється, і найближчий аналог мають наступні спільні ознаки:

- сухофрукти (у найближчому аналогу - цукати)
- мед натуральний
- жировий компонент
- ядра волоського горіха

15 - покриваючий компонент (у найближчому аналогу - глазур).

Композиції за найближчим аналогом притаманні наступні недоліки.

1. Продукт має велику кількість швидкозасвоюваних вуглеводів, які підвищують рівень цукру та шкідливо впливають на нервову систему.

2. Продукт має високу калорійність.

20 3. Складний состав та складність приготування.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад удосконаленої композиції інгредієнтів для приготування солодкої страви, в якій шляхом введення додаткових компонентів - проростків пшениці і лимону, а також заміни інгредієнтів, забезпечити одержання готового продукту зі знизеним вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, покращеними фізико-хімічними складом, збільшеним вітамінним та мінеральним складом, органолептичними показниками та зниженою енергетичною цінністю.

30 Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування солодкої страви, що містить ядра горіхів волоських, сухофрукти, жировий компонент, мед натуральний і покриваючий компонент. Додатково містить проростки пшениці і лимон, при цьому як жировий компонент композиція містить олію обліпихи, як сухофрукти - фініки і родзинки, а як покриваючий компонент - насіння кунжуту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

проростки пшениці	7...10
плоди фініка сушені	50...65
родзинки	4...5
ядра горіхів волоських	7...10
мед натуральний	4...5
сік лимону	7...10
олія обліпихи	4...5
кунжут	4...5.

В розробленій рецептурній композиції як солодкий компонент міститься специфічний інгредієнт - проростки пшениці.

35 При вживанні проростків пшениці, через деякий час можна помітити поліпшення стану організму: волосся перестає випадати і стають блискучими нігті, не відстають і мають правильну форму, завдяки кальцію зміцнюються зуби. Крім цього проростки очищають організм від токсинів, а за допомогою клітковини шлунок починає працювати в нормальному режимі, зникають запори. Вживання проростків пшениці допомагає вивести камені з жовчного міхура і

нирок. Лікує при запаленні шлунка і діареї. При емоційному розладі і хвилюванні заспокоює нервову систему, і допомагає боротися з депресією. Магній, що міститься в проростках, допомагає знизити артеріальний тиск і позбавляє організм від холестерину. У даному продукті в два рази більше заліза, ніж в яловичині, тому його рекомендують вживати в їжу при анемії.

5 Солодку страву "Фінік" на основі проростків пшениці готують у наступному порядку.

Проростки пшениці, фінік та ядра горіхів волоських миють та подрібнюють у блендері. Родзинки миють та замочують у воді до набухання, подрібнюють у блендері. Усі інгредієнти змішують та додають сік лимону та олію обліпихи. Готову масу формують у формі кульки. Кунжут прожарюють та панірують у ньому кульки. Прикрашають за власним смаком.

10 Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

проростки пшениці	7...10
плоди фініка сушені	50...65
родзинки	4...5
ядра горіхів волоських	7...10
мед натуральний	4...5
сік лимону	7...10
олія обліпихи	4...5
кунжут	4...5.

Приклади приготування композиції

Приклад 1. Приготували композицію, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

проростки пшениці	8,5
плоди фініка сушені	56,5
родзинки	4,5
ядра горіхів волоських	8,5
мед натуральний	4,5
сік лимону	8,5
олія обліпихи	4,5
кунжут	4,5.

Результати наведені в таблиці.

15 Приклад 2. Приготували композицію, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

проростки пшениці	7
плоди фініка сушені	65
родзинки	4
ядра горіхів волоських	7
мед натуральний	4
сік лимону	7
олія обліпихи	4
кунжут	4.

Результати наведені в таблиці.

Приклад 3. Приготували композицію, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

проростки пшениці	10
плоди фініка сушені	50
родзинки	5
ядра горіхів волоських	10
мед натуральний	5
сік лимону	10
олія обліпихи	5
кунжут	5.

20 Результати наведені в таблиці.

Органолептичні показники солодкої страви на основі проростків пшениці "Фінік"

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Форма	Округла (форма кулі)	Округла (форма кулі)	Округла (форма кулі)
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Коричневий	Коричневий	Коричневий
Оцінка в балах	5	5	5
Поверхня	Шорстка, неоднорідна	Шорстка, неоднорідна	Шорстка, неоднорідна
Оцінка в балах	4,5	4,5	4,5
Запах	Смаженого кунжуту	Смаженого кунжуту	Смаженого кунжуту
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Фруктово-медовий, з кислотою.	Фруктово-медовий, занадто солодкий.	Фруктово-медовий, несолодкий, занадто кислий.
Оцінка в балах	5	3,5	3,5
Загальна оцінка	24,5	21	21

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування солодкої страви, що містить ядра горіха волоського, сухофрукти, жировий компонент, мед натуральний і покриваючий компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить проростки пшениці і лимон, при цьому як жировий компонент композиція містить олію обліпихи, як сухофрукти - фініки і родзинки, а як покриваючий компонент - насіння кунжуту, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- |                        |         |
|------------------------|---------|
| проростки пшениці      | 7...10  |
| плоди фініка сушені    | 50...65 |
| родзинки               | 4...5   |
| ядра горіхів волоських | 7...10  |
| мед натуральний        | 4...5   |
| сік лимону             | 7...10  |
| олія обліпихи          | 4...5   |
| кунжут                 | 4...5.  |

10