



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141465** (13) **U**
(51) МПК
A23L 2/02 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 09963</p> <p>(22) Дата подання заявки: 24.09.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2020</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2020, Бюл.№ 7</p>	<p>(72) Винахідник(и): Хоменко Катерина Василівна (UA), Бурдо Алла Костянтинівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування смузі містить зерновий компонент, йогурт, рослинний компонент і ягідний компонент, молоко коров'яче пастеризоване і мед. Як зерновий компонент вона містить пластівці вівсяні, як рослинний компонент - банани, а як ягідний компонент - водний екстракт чорної смородини.

UA 141465 U

Корисна модель належить до галузі ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нового виду смузі функціонального призначення з додаванням рослинної сировини і зернової складової, із збалансованим складом поживних речовин, підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот, макро- і мікроелементів, особливо антиоксидантного ряду, а саме вітаміну С, В та РР.

Смузі - холодний десерт у вигляді змішаних у блендері фруктів або ягід з додаванням соків, молока, льоду, йогурту, морозива, пластівців, мюслі, меду і іншого. Це один із напрямів здорового харчування, використовується у вегетаріанському і оздоровчому харчуванні.

Розроблено широкий асортимент фруктових та овочевих смузі, але відсутні смузі із зерновою складовою та додаванням рослинної сировини.

Існує багато видів аналогів смузі: патент України № 120203 "Смузі "Ягідний фреш-коктейль", патент України № 115758 "Смузі "Ягідний фреш-коктейль", патент України № 71932 "Смузі морквяно-яблучний "Оранжевий промінь", патент України № 54479 "Смузі з вівса", патент України № 76253 "Смузі ягідний "Оksamит", патент України № 129865 "Композиція інгредієнтів для приготування смузі".

Найближчим аналогом до запропонованої корисної моделі є композиція, наведена в описі до патенту України № 76253, "Спосіб виробництва смузі ягідного "Оksamит" функціонального призначення", рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, гр.:

полуниця свіжа	59
чорна смородина свіжа	51
малина свіжа	59
гранатовий сік	60
йогурт (5 % жирності)	70
клітковина розторопші	12,5
плямистої	
пектин-зостерин	1,5
олія з плодів шипшини	7
вихід:	300.

Запропонована композиція і найближчий аналог мають наступні спільні компоненти: йогурт, зерновий, рослинний, ягідний компоненти.

Недоліком композиції найближчого аналога є те, що клітковину розторопші плямистої та пектин-зостерин, змішаний з олією з плодів шипшини, заливають 1/3 йогурту і залишають набухати на 60-90 хвилин. Це займає дуже багато часу при виробництві, тому необхідно економити час.

Значно скорочується час на набухання білкових речовин вівсяних пластівців, за рахунок великої дисперсності останніх (так як, згідно з рецептурою, вівсяні пластівці перебивають у блендері). Час збивання варіюється між 1-2 хвилинами, що вже економить 58-88 хвилин часу.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування смузі, в якому, шляхом використання бананового пюре, вівсяних пластівців та водного екстракту чорної смородини, забезпечується одержання продукту підвищеної якості, за рахунок збагачення його поживними речовинами, а також прийнятих фізико-хімічних і органолептичних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування смузі, що містить зерновий компонент, йогурт, рослинний компонент і ягідний компонент, згідно з корисною моделлю, додатково містить молоко коров'яче пастеризоване і мед, при цьому як зерновий компонент містить пластівці вівсяні, як рослинний компонент - банани, а як ягідний компонент - водний екстракт чорної смородини, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

банани		30,5...32,1
молоко	коров'яче	26,4...28,0
пастеризоване		
мед		2,6...3,4
пластівці вівсяні		2,7...3,3
йогурт		26,2...28,3
водний екстракт	чорної	7,9...8,9.
смородини		

Новим у запропонованій корисній моделі є наявність у складі виробу пюре з банану, водного екстракту чорної смородини, а пектин-зостерин та клітковину розторопші плямистої замінено на вівсяні пластівці.

Водний екстракт з чорної смородини містить аскорбінову кислоту, бета-каротин, вітаміни: E, B1, B2, B5, B6, PP, мікро- та макроелементи: калій, кальцій, натрій, ферум, магній, мідь, залізо, цинк, а також значну кількість ефірних олій, антоціанів, органічних кислот, пектинів.

5 Пюре з банану, яке в свою чергу характеризується достатнім вмістом вітамінів: B1, B2, B3, B9, PP, A, E, C та макро- і мікроелементів: кальцій, калій, натрій, магній, мідь, залізо, цинк.

Додавання вівсяних пластівців задовольняють потребу організму у харчових волокнах, калію, магнію, фосфорі, залізі, марганці, магнумі, цинку, вітаміні B4, PP, ніацині.

Приклади приготування смузі.

Приклад 1.

10 Підготування сировини: банани свіжі 90 грам перебирають, очищають від шкірки. Для приготування водного екстракту чорної смородини використовують свіжі плоди чорної смородини, 24 грама, подрібнюють на декілька частин та екстрагують при температурі 65-70 °C впродовж 60-80 хвилин. Отримуємо екстракт смородини 20 грам.

15 Приготування смузі: підготовані банани 75 грам (31,2 мас. %) закладають у блендер, додають вівсяні пластівці 7 грам (3,0 мас. %), молоко коров'яче пастеризоване 3,2 % жирності 65 грам (27,2 мас. %), мед 7 грам (3,0 мас. %), йогурт натуральний 5 % жирності 65 грам (27,2 мас. %) і збивають до утворення гомогенного продукту, додають водний екстракт чорної смородини 20 грам (8,4 мас. %) і знову збивають до однорідності маси і кольору.

Готовий смузі розливають у бокали. Температура подачі смузі 16-22 °C.

20 Відпускання: смузі банановий з вівсяними пластівцями та водним екстрактом чорної смородини відпускають масою 230 грам, подають із трубочкою для фрешів, протягом 5 хвилин після завершення технологічного процесу.

Приклад 2. Приготування смузі аналогічно тому, як наведено в прикладі 1. компоненти брали за наступними співвідношеннями:

25 банани свіжі (39,3 мас. %)
молоко коров'яче пастеризоване 3,2 % жирності (24,4 мас. %)
мед (2,4 мас. %)
вівсяні пластівці (2,1 мас. %)
йогурт натуральний 5 % жирності (24,2 мас. %)

30 водний екстракт чорної смородини (7,6 мас. %)

Приклад 3. Приготування смузі аналогічно тому, як наведено в прикладі 1. компоненти брали за наступними співвідношеннями:

35 банани свіжі (22,9 мас. %)
молоко коров'яче пастеризоване 3,2 % жирності (30,0 мас. %)
мед (3,9 мас. %)
вівсяні пластівці (3,7 мас. %)
йогурт натуральний 5 % жирності (29,4 мас. %)
водний екстракт чорної смородини (10,1 мас. %).

40 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування смузі, що містить зерновий компонент, йогурт, рослинний компонент і ягідний компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить молоко коров'яче пастеризоване і мед, при цьому як зерновий компонент вона містить пластівці

45 вівсяні, як рослинний компонент - банани, а як ягідний компонент - водний екстракт чорної смородини, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

банани	30,5...32,1
молоко коров'яче пастеризоване	26,4...28,0
мед	2,6...3,4
пластівці вівсяні	2,7...3,3
йогурт	26,2...28,3
водний екстракт чорної смородини	7,9...8,9.

50

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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

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