



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 128587

(13) U

(51) МПК

A23G 1/32 (2006.01)

A23G 1/48 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2018 03419	(72) Винахідник(и):	Тележенко Любов Миколаївна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA), Нападовська Марина Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки:	02.04.2018	(73) Власник(и):	ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.09.2018		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.09.2018, Бюл.№ 18		

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШОКОЛАДНОГО СИРОПУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу містить какао-порошок, цукор-пісок і воду, та додатково містить 40 %-ий спиртовий екстракт меліси.

UA 128587 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів солодких сиропів на основі какао з властивостями профілактики депресій та неврозів, для людей, схильних до нервових розладів.

В даний час в харчовій промисловості з метою розширення асортименту і створення біологічно повноцінних продуктів, що не потребують кулінарної обробки, розширюють виробництво харчових продуктів, які містять вітаміни, мінерали, антиоксиданти, рослинні екстракти та інші біологічно активні речовини.

Найбільш близьким до рецептурної композиції, що заявляється, є рецепт із "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982" під номером 991. "Сироп шоколадный", який містить: основу – какао-порошок, цукор-пісок, ванілін та воду.

Дану рецептуру вибрано прототипом корисної моделі, що заявляється.

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

підсолоджувач;

какао-порошок;

вода.

Але, композиція інгредієнтів для виготовлення сиропу за прототипом має такі недоліки:

продукт має невелику кількість біологічно-активних речовин антиоксидантної дії,

низькі реологічні властивості за консистенцією.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу, в якому, шляхом введення додаткового функціонального інгредієнта, такого як 40 %-ий спиртовий екстракт меліси, забезпечити отримання продукту для профілактики депресій та неврозів з високою біологічною цінністю.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу, що містить какао-порошок, цукор-пісок і воду, на відміну від прототипу, вона додатково містить 40 %-ий спиртовий екстракт меліси, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

какао-порошок 18-26

цукор-пісок 13-17

40 %-ий спиртовий екстракт 10-18

меліси

вода решта.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є використання 40 %-го спиртового екстракту меліси, який містить біологічно активні речовини та вітаміни, що позитивно впливають на профілактику депресій та нервових захворювань.

Технічним результатом є збагачення рецептури вітамінами, отримання готового продукту з високим вмістом магнію, придання функціональної спрямованості композиції, а також розширення кола споживачів.

Композицію інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу з профілактичними властивостями готують наступним чином. Какао-порошок розтирають з цукром, додають гарячу воду і ретельно розмішують. Отриману суміш доводять до кипіння. 40 %-ий спиртовий розчин меліси вводять у готовий шоколадний сироп. Сироп охолоджують.

Компоненти композиції для виготовлення шоколадного сиропу з підвищеною біологічною активністю змішують, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

какао-порошок 18-26

цукор-пісок 13-27

40 % спиртовий екстракт 10-18

меліси

вода решта.

Приклади приготування композицій інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу з підвищеною біологічною активністю.

Приклад 1. Приготували композицію для виготовлення шоколадного сиропу, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиропу брали за наступним співвідношенням, мас. %:

какао-порошок 26

цукор-пісок 13

40 %-ий спиртовий екстракт 10

меліси

вода 51.

Приклад 2. Приготували композицію для виготовлення шоколадного сиропу, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиропу брали за наступним співвідношенням, мас. %

какао-порошок	22
цукор-пісок	22
40 %-ий спиртовий екстракт меліси	11
вода	45.

5 Приклад 3. Приготували композицію для виготовлення шоколадного сиропу, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиропу брали за наступним співвідношенням, мас. %:

какао-порошок	18
цукор-пісок	27
40 %-ий спиртовий екстракт меліси	18
вода	37.

Органолептичні показники і біологічна активність композиції для виготовлення шоколадного сиропу з підвищеною біологічною активністю, наведені у таблиці.

10 Запропонована композиція інгредієнтів для виготовлення сиропу дозволяє розширити асортимент сиропів направленої дії, які належать до класу функціональних продуктів.

15 Композиція дозволяє отримати продукт, який має високі дієтичні та функціональні властивості за рахунок вмісту в його складі мінеральних речовин та вітамінів. Композиція не має компонентів, які важко засвоюються при потрапленні в організм людини, не потребують розщеплення білків, вуглеводів та жирів, внаслідок чого швидко засвоюється. Даний продукт поповнює нестачу мінеральних речовин, таких як магній, та виконує профілактичну функцію при депресіях та нервових розладах.

Таким чином, перевагою композиції інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу, порівняно з прототипом і відомими аналогами, є підвищена біологічна активність та спрямованість на профілактику депресій та неврозів.

20 Заявлена композиція для шоколадного сиропу з підвищеною біологічною, активністю може бути виготовлена як на міні-заводах, так і на підприємствах ресторанного господарства, а також в закладах оздоровчого призначення, що дозволяє розширити асортимент функціональних сиропів.

Таблиця

Органолептичні показники композицій інгредієнтів
для виготовлення шоколадного сиропу з підвищеною біологічною активністю

	Характеристика композиції				
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна к-сть балів (з 5 max)	Біологічна активність, л
Приклад 1	Однорідна по всьому об'єму, в'язка	Чистин, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком какао та цукру, із ароматом алкоголю	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору	4,5	6688
Приклад 2	Однорідна по всьому об'єму, в'язка	Чистий, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком какао та цукру, із ароматом алкоголю	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору	4,4	5625
Приклад 3	Однорідна по всьому об'єму, в'язка	Чистий, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком какао та цукру, із ароматом	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору	4,7	5313

Органолептичні показники композицій інгредієнтів
для виготовлення шоколадного сиропу з підвищеною біологічною активністю

	Характеристика композиції				
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна к-сть балів (з 5 max)	Біологічна активність, л
		алкоголю			
Прототип	Однорідна по всьому об'єму, в'язка	Чистий, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком какао та цукру, із ароматом ванілі	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору	4,4	2916

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для виготовлення шоколадного сиропу, що містить какао-порошок, цукор-пісок і воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить 40 %-ий спиртовий екстракт меліси, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------------------------|--------|
| какао-порошок | 18-26 |
| цукор-пісок | 13-27 |
| 40 %-ий спиртовий екстракт меліси | 10-18 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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