



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127900** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 2/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 02592</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.03.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2018, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дроздов Олександр Ілліч (UA), Майструк Наталія Володимирівна (UA), Касянчик Марія Василівна (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 "ЗДОРОВ'Я"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування смузі містить апельсин та мед квітковий. Додатково містить суху молочну сироватку, слиз льону, банан і яблуко.

UA 127900 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути застосована у оздоровчо-профілактичному харчуванні.

Відомий склад смузі "Ягідний фреш-коктейль" (див. патент України на корисну модель № 120203, опубл. 25.10.2017 р., бюл № 20), що містить апельсин, малину, полуницю, виноград темних сортів, мед квітковий, квітковий пилок, олію з насіння амаранту, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

малина	27,5-28,2
полуниця	21,0-23,8
виноград темних сортів	10,3-15,4
апельсин	22,3-26,4
мед квітковий	5,1-6,2
квітковий пилок	4,5-6,0
олія з насіння амаранту	1,8-2,2.

Даний склад вибрано за прототип.

Прототип і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- апельсин;

10 - мед квітковий.

Недоліком прототипу є низький вміст білків, вітамінів, макро- і мікроелементів в готовому продукті.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування смузі "Здоров'я", в якій шляхом введення додаткових компонентів забезпечити підвищення харчової цінності та вмісту біологічно активних речовин в готовому продукті, а також розширити асортимент смузі, які виготовляють з натуральних компонентів.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування смузі "Здоров'я", що містить апельсин та мед квітковий, тим, що вона додатково містить суху молочну сироватку, слиз льону, банан і яблуко, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

банан	16,8-17,4
яблуко	21,1-21,7
апельсин	26,8-27,4
слиз льону	14,0-14,6
суха молочна сироватка	14,0-14,6
мед квітковий	5,5-6,1.

20 Смузі "Здоров'я" готують наступним чином.

25 Фрукти перебирають, яблука миють і очищають від шкірочки та видаляють серцевину, банан та апельсин очищують від шкірочки. Підготовлені фрукти нарізають шматочками і подрібнюють у блендері або кухонному комбайні. Насіння льону промивають, заливають водою з температурою 20-25 °С на 30-40 хвилин та періодично помішують. Потім проціджують, насіння викидають, а слиз додають до сухої молочної сироватки та перемішують до однорідної консистенції. До збитих фруктів додають мед квітковий та суміш сухої молочної сироватки і слизу льону. Всі інгредієнти збивають протягом 15-20 хвилин до утворення гомогенного продукту.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

банан	16,8-17,4
яблуко	21,1-21,7
апельсин	26,8-27,4
слиз льону	14,0-14,6
суха молочна сироватка	14,0-14,6
мед квітковий	5,5-6,1.

30 Готовий продукт розливають у бокали. Температура подачі смузі "Здоров'я" - 16-22 °С. Смузі "Здоров'я" відпускають протягом 15 хвилин після приготування, через те, що при більш тривалому зберіганні окремі бульбашки лопаються, в результаті чого руйнується дисперсна система, що знижує якість продукту.

Приклади приготування смузі:

35 Приклад 1. Приготували смузі "Здоров'я", як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

банан	17,1
яблуко	21,4
апельсин	27,1
слиз льону	14,3
суха молочна сироватка	14,3

мед квітковий 5,8.

Одержаний продукт має однорідну консистенцію із дрібнодисперсною фазою (консистенцію рідкої сметани), в міру солодкий, з виразним смаком всіх компонентів.

Приклад 2

5 Приготували смузі "Здоров'я", як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

банан	16,8
яблуко	21,7
апельсин	27,4
слиз льону	14,6
суха молочна сироватка	14,0
мед квітковий	5,5

Одержаний продукт має занадто рідку консистенцію.

Приклад 3

10 Приготували смузі "Здоров'я", як описано вище. Компоненти брали у наступному співвідношенні, мас. %:

банан	17,0
яблуко	21,6
апельсин	27,3
слиз льону	14,0
суха молочна сироватка	14,6
мед квітковий	5,5.

10 Одержаний продукт має занадто густу консистенцію.

Отже, найбільш оптимальне співвідношення компонентів має смузі, одержане за прикладом 1. Смузі, одержані за прикладами 2 і 3, не відповідають вимогам щодо органолептичних показників даної страви.

15 Харчова і енергетична цінність компонентів смузі складу, за прототипом і за заявленою композицією, наведені в таблицях 1 і 2. Заявлена композиція містить більше білків та вуглеводів та менше жирів.

20 Заявлена корисна модель забезпечує одержання підвищення харчової цінності та вмісту біологічно активних речовин в готовому продукті, а також розширення асортименту смузі, які виготовляють з натуральних компонентів.

Таблиця 1

Харчова та енергетична цінність компонентів складу смузі "Ягідний фреш-коктейль" (прототипу), в 500 г продукту

№ п/п	Рецептурні компоненти, г	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, кКалор.
1	Малина	1,79	0,41	5,5	26,30
2	Полуниця	0,89	0,45	5,91	25,30
3	Апельсин	1,09	0	10,2	35,70
4	Виноград темних сортів	0,64	0,64	11,52	43,18
5	Мед квітковий	0,08	0	21,62	80,46
6	Квітковий пилок	1,93	0,41	5,5	26,81
7	Олія з насіння амаранту	0	9,95	0	75,02
Всього		6,42	11,86	60,25	312,77

Таблиця 2

Харчова та енергетична цінність компонентів заявленої композиції для приготування смузі "Здоров'я", в 500 г продукту

№ п/п	Рецептурні компоненти, г	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, кКалор.
1	Банан	1,28	0,43	17,96	76,35
2	Апельсин	1,22	0	13,96	58,52
3	Яблуко	0,43	0,43	11,13	48,15
4	Суша молочна сироватка	5,11	0,14	2,50	12,94
5	Слиз льону	2,71	0	17,86	392,5
6	Мед	0,09	0	22,39	92,22
Всього		10,84	1	85,80	680,68

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування смузі, що містить апельсин та мед квітковий, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить суху молочну сироватку, слиз льону, банан і яблуко, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

банан	16,8-17,4
яблуко	21,1-21,7
апельсин	26,8-27,4
слиз льону	14,0-14,6
суха молочна сироватка	14,0-14,6
мед квітковий	5,5-6,1.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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