



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **141367** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 21/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 08379	(72) Винахідник(и): Драганюк Максим Володимирович (UA), Бурдо Алла Костянтинівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 16.07.2019	(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: 10.04.2020	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2020, Бюл.№ 7	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЖЕЛЕ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування желе містить желеутворюючий компонент, солодкий компонент, фруктовий сік, рослинний концентрат і воду. При цьому як желеутворюючий компонент композиція містить желатин, як солодкий компонент - мед, як фруктовий сік - яблучний сік, а як рослинний концентрат - журавлинний екстракт і екстракт м'яти.

UA 141367 U

UA 141367 U

Корисна модель належить до галузі ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва желе з додаванням рослинної сировини та збільшення існуючого асортименту желевної продукції, задоволення населення в новизні та якості національного продукту.

5 Желé (від фр. gelée - холодець, гель, желе), також драгли - продукт харчування з драглистою консистенцією, яку забезпечують желеутворюючі властивості добавки - желатину, пектину, агару чи альгінату натрію. Фруктові желе з фруктів і плодів, що містять багато пектину, можна отримувати і без добавки до них желатину, так як пектин і сам надає сиропу драглистий вигляд.

10 На даний момент існує досить широкий асортимент желе з додаванням фруктової чи овочевої сировини, але не має рецептур желе з додаванням екстрактів фруктів та трав.

Найближчим аналогом до корисної моделі, що заявляється, є композиція, наведена в описі патенту України № 71815 "Фруктово-желейний продукт", рецептура якого складається з наступного співвідношення рецептурних компонентів, мас. %:

вода питна	8-10
желеутворювач	2-3,5
цукор-пісок	3-10
натуральний сік або суміш соків фруктів, цитрусів, ягід	40-60
харчова кислота	0,3-0,8
відвари плодів або листів	10-20
м'якоть фруктів	5-10
вуглекислота	0,2-0,9
вижимки насіння гарбуза	2-6
олія ядер волоського горіха	2-6
продукти зі вмістом спирту	10-30.

Дана композиція вибрана як найближчий аналог.

15 Композиція, що заявляється, і найближчий аналог мають спільні ознаки: желеутворюючий компонент, солодкий компонент, фруктовий сік, рослинний концентрат

Недоліком рецептури, взятої за найближчий аналог, є те, що желатин з'єднують з водою, цукром та лимонною кислотою, нагрівають до 100 °С, перемішують до повного розчинення, а потім охолоджують до температури 37 °С. Це займає дуже багато часу на виробництві, тому потрібно зберегти час. Також значно скорочується час на приготування желе за рахунок заміни вижимок насіння гарбуза, м'якоті персика, горілки та відварів плодів ревеню на екстракт м'яти та журавлини (так як згідно з рецептурою на перемішування цих компонентів до однорідного стану не потрібно 5-10 хв.) Час перемішування варіюється між 1-2 хвилинами, що вже економить 3-8 хвилин.

25 В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування желе, в якому за рахунок використання фруктових соків та екстрактів ягід та трав забезпечити одержання продукту підвищеної якості, за рахунок збагачення його поживними речовинами, а також прийнятих фізико-хімічних показників.

30 Поставлена задача вирішується композицією інгредієнтів для приготування желе, що містить желеутворюючий компонент, солодкий компонент, фруктовий сік, рослинний концентрат і воду, згідно з корисною моделлю як желеутворюючий компонент містить желатин, як солодкий компонент - мед, як фруктовий сік - яблучний сік, а як рослинний концентрат - журавлинний екстракт і екстракт м'яти, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

желатин	2,9-3,1
мед	6-7,1
яблучний сік	30,2-32,4
журавлинний екстракт	21,1-23,4
екстракт м'яти	8,1-9,8
вода	24,2-31,7.

35 Новим у корисній моделі, що заявляється, є додавання журавлинного та м'ятного екстракту замість частини сокової складової, заміна цукру-піску на мед.

40 Досягнути заявленого технічного результату можна за рахунок використання журавлинного екстракту, який містить: глюкозу (1,48-9,7 %), фруктозу (1-9,9 %), сахарозу (0,27-2,8 %), сорбіт (2,1-2,3 %), пектинові речовини (0,22-1,48 %); органічні кислоти (2-3,84 %): бензойна, лимонна, яблучна, хінна; ефірна олія, в її складі: ліналоол, н-пропанол, ізобутанол, н-бутанол, ізоамілацетат, ізоамілол, н-амілол, етилкапронат, гексилацетат, гексанол, етиллактат, етиленантанол, гептанол, етилкаприлат, фурфурол, октанол, етилкапринат, деканол, β-фенілацетат, β-фенілетанол; тритерпеноїди: урсолова, олеанолова кислоти; вітаміни:

аскорбінова кислота, рибофлавін, каротин; гідроксикоричні кислоти: хлорогенова; катехіни: (±)-галокатехін, (-)-епікатехін, (-)-епігалокатехін, епігалокатехінгалат; дубильні речовини (0,1-4,9 %), флавоноїди: кверцетин, рутин, гесперидин; антоціани: 3-галактозид пеонідину, 3-глюкозид пеонідину, 3-арабінозид пеонідину, 3-арабінозид ціанідину, 3-глюкозид ціанідину, 3-галактозид ціанідину (ідаїн), 3-глюкозид дельфінідину, 3-глюкозид мальвідину; макро- та мікроелементи: I, Cu, Mn, Mo, Fe.

М'ятний екстракт, який в свою чергу, характеризується високим вмістом вітамінів: А, В1, В2, В5, В6, В9, С та РР та макро- та мікроелементів: кальцій, натрій, магній, калій, фосфор, залізо, цинк, мідь та марганець.

Заміна цукру-піску на мед задовольнить потреби організму в амінокислотах: аланіну, валіну, аргініну, проліну та фенілаланіну, вітамінах групи В та кальцію, магнію, фосфору та міді.

Приклади приготування желе.

Приклад 1:

Підготування сировини: Для приготування журавлинного екстракту використовують свіжі плоди журавлини, 75 грам, подрібнюють на декілька частин та екстрагують при температурі 65-70 °С впродовж 60-80 хвилин. Отримуємо екстракт журавлини 60 грам.

Приготування желе: у сотейнику змішуємо желатин 7 гр. (3,1 мас. %), додаємо теплу воду 60 мл. (27,2 мас. %) і залишаємо на 1-2 хв. Після додаємо мед 15 гр. (6,8 мас. %), перемішуємо до утворення однорядної маси. Переливаємо суміш в окрему ємність, додаємо до суміші журавлинний екстракт 50 мл (22,5 мас. %) та яблучний сік 70 мл (31,4 мас. %) та екстракт м'яти 20 мл (9,0 мас. %) та перемішуємо до однорідності.

Готове желе розливаємо по формам та відправляємо до холодильника на 1-1,5 год. при температурі 0-4 °С.

Перед подачею занурюємо формочки з желе в кип'яток на декілька секунд та викладаємо на сервірувальну тарілку. Температура подачі желе: 7-14 °С.

Відпускання: желе з журавлинним екстрактом та яблучним соком відпускають масою 220 грам, подають на підставній тарілці з чайною ложечкою.

Приклад 2. Приготували желе аналогічне тому, як наведено в прикладі 1, компоненти брали за наступними співвідношеннями, мас. %:

желатин	2,9
мед	7,1
яблучний сік	32,4
журавлинний екстракт	23,4
екстракт м'яти	9,4
вода	24,8.

Приклад 3. Приготували желе, аналогічне тому, як наведено в прикладі 1, компоненти брали за наступними співвідношеннями, мас. %:

желатин	3,1
мед	6
яблучний сік	30,2
журавлинний екстракт	21,5
екстракт м'яти	8,5
вода	30,7.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування желе, що містить желеутворюючий компонент, солодкий компонент, фруктовий сік, рослинний концентрат і воду, яка **відрізняється** тим, що як желеутворюючий компонент містить желатин, як солодкий компонент - мед, як фруктовий сік - яблучний сік, а як рослинний концентрат - журавлинний екстракт і екстракт м'яти, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

желатин	2,9-3,1
мед	6-7,1
яблучний сік	30,2-52,4
журавлинний екстракт	21,1-23,4
екстракт м'яти	8,1-9,8
вода	24,2-31,7.

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