



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118723** (13) **U**
(51) МПК
A23L 21/10 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 01572</p> <p>(22) Дата подання заявки: 20.02.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 28.08.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 28.08.2017, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Тележенко Любов Миколаївна (UA), Калугіна Юлія Геннадіївна (UA), Калугіна Ірина Михайлівна (UA), Доброва Жанна Григорівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ МУСУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування мусу містить плодовий компонент, манну крупу, цукор і воду. Як плодовий компонент вона містить подрібнені ягоди актинідії.

UA 118723 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів мусу з підвищеною харчовою цінністю.

Найближчим аналогом до корисної моделі є композиція інгредієнтів для приготування яблучного мусу (див. авторське свідоцтво СРСР № 1774853). Він використовувався для виведення шкідливих і небезпечних сполук з організму людини, що виключає часте або регулярне вживання лікарських речовин. До складу яблучного мусу входять наступні компоненти, мас. %:

цукор	10-20
манна крупа	15-25
вода	3-5
лимона кислота	0,1
яблучний порошок	решта.

Мус, отриманий у використаній композиції за найближчим аналогом, має такі недоліки:

- а) підвищена кислотність;
б) постійне вживання може викликати гіпервітаміноз.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування мусу в якій шляхом заміни плодового компонента - яблука на подрібнені ягоди актинідії, забезпечити підвищення харчової цінності, покращити фізико-хімічні, органолептичні показники та підвищити біологічну цінність.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування мусу містить манну крупу, цукор і воду, згідно з корисною моделлю, як плодовой компонент містить подрібнені ягоди актинідії, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

цукор	20-30
манна крупа	10-20
вода	3-5
подрібнені ягоди актинідії	решта.

Корисна модель забезпечує технічний результат - підвищення вмісту біологічно активних речовин в організмі людини, завдяки основному інгредієнту - актинідії. За сукупністю корисних для людини властивостей та вмісту біологічно активних речовин актинідія відноситься до найбільш цінних рослин. Ягоди актинідії - природні концентрати вітамінів А, В, С, Р, РР, β-каротину і мінеральних речовин. У зрілих ягодах актинідії в середньому міститься від 500 до 800 мг / 100 г аскорбінової кислоти. Це в 10-15 разів вище, ніж у лимоні та в 2-3 рази більше ніж у ягодах чорної смородини, яка вважається одним з основних джерел аскорбінової кислоти. Потреба дорослої людини в цьому вітаміні становить близько 70 мг на добу, тобто всього 2-3 ягоди актинідії. Ягоди актинідії містять значну кількість вітаміну Р - близько 26 мг/100 г, який є потужними антиоксидантом. β-каротину в ягодах актинідії міститься у середньому 0,26 мг / 100 г, це в 2 рази більше ніж у чорній смородині і бананах. Відомо, що потреба організму людини у вітаміні Р - 25...50 мг, у β-каротині - 15...25 мг. Отже, з'ївши 10...12 ягід актинідії, можна одержати добову дозу цих найважливіших компонентів, що позитивно впливають на здоров'я людини.

Тому, без сумніву, муси з актинідією повинні стати невід'ємною частиною раціону людини. Таким чином, очевидним є необхідність розширення асортименту мусів шляхом розробки рецептури, яка дозволить отримати готовий десерт з підвищеною харчовою цінністю.

Технологія приготування мусу.

Актинідію подрібнюють у блендері, додають цукор. Суміш перемішують та збивають у блендері повторно. Додають гарячу воду і доводять до кипіння, потім тонким струменем всипають манну крупу та варять 5-7 хв. на малому вогні.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор	20-30
манна крупа	10-20
вода	3-5
подрібнені ягоди актинідії	решта.

Приклад 1

Приготували мус як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор	25
манна крупа	15
вода	4
подрібнені ягоди актинідії	56.

Визначали основні органолептичні показники якості розробленого мусу, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткових інгредієнтів. Оцінка представлена в таблиці.

5 Приклад 2

Приготували мус як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор	20
манна крупа	15
вода	5
подрібнені ягоди актинідії	60.

10 Визначали основні органолептичні показники якості розробленого мусу, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткових інгредієнтів. Оцінка представлена в таблиці.

Приклад 3

Приготували мус як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор	20
манна крупа	10
вода	5
подрібнені ягоди актинідії	65.

15 Визначали основні органолептичні показники якості розробленого мусу, що характеризувалися високими результатами. Відзначено, що отриманий продукт мав поліпшену структуру та зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів та введення додаткових інгредієнтів.

Оцінка представлена в таблиці.

20

Таблиця

Органолептичні показники мусу, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
1	2	3	4
Колір	Рівномірний, світло-зелений з чорними краплями кісточок	Рівномірний, світло-зелений з чорними краплями кісточок	Рівномірний, світло-зелений з чорними краплями кісточок
Оцінка в балах	5	5	5
Зовнішній вигляд	Вид рідкого мусу, видно зелені краплини актинідії, чорні кісточки. Вид привабливий	Вид густого мусу, видно зелені краплини актинідії, чорні кісточки. Вид привабливий	Поверхня гладка, з дрібною рівномірною пористістю, без тріщин, наскрізних отворів і підривів. Вид привабливий
Оцінка в балах	3	4	5
Консистенція	Рідка, м'яка, не підсохла, однорідна, з грудочками, з маленькими кісточками	Густа, м'яка, не підсохла однорідна, з грудочками, з маленькими кісточками	Однорідна, пишна, м'яка, еластична, не підсохла, липка, властива мусу, дрібнопористий, без грудочок, з маленькими кісточками
Оцінка в балах	3	4	5
Запах	Виразений аромат актинідії	Яскраво виразений запах актинідії	Яскраво виразений запах актинідії

Назва показника	№ прикладу		
	3	4	4
Оцінка в балах	3	4	4
Смак	Виражений кислий смак актинідії	Виражений кисло-солодкий смак актинідії	Яскраво виражений кисло-солодкий, пряний смак актинідії
Оцінка в балах	3	4	5
Загальна оцінка	17/25	22/25	24/25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування мусу, що містить плодовий компонент, манну крупу, цукор і воду, яка **відрізняється** тим, що як плодовий компонент вона містить подрібнені ягоди актинідії, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

цукор	20-30
манна крупа	10-20
вода	3-5
подрібнені ягоди актинідії	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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