



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138936** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23L 19/00

A23L 21/10 (2016.01)

A23L 33/20 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 06159**

(22) Дата подання заявки: **03.06.2019**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.12.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.12.2019, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Тележенко Любов Миколаївна (UA),
Козонова Юлія Олександрівна (UA),
Караман Юлія Василівна (UA),
Репчинська Анна Сергіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЛОДОВО-ГОРІХОВОЇ ПАСТИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування плодово-горіхової пасту містить гарбуз та цедру лимона, згідно з корисною моделлю вона додатково містить банан, горіхи мигдалю, насіння льону, насіння кунжуту і насіння маку.

UA 138936 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва плодівих паст.

При стресових ситуаціях рекомендовано вживати молоко та молочні продукти, а також продукти, збагачені вітамінами групи В (бобові, злаки, горіхи, картопля, гречана та вівсяна крупи, риба, листові овочі), магнієм та цинком (грейпфрути, помідори, горох, злаки, морепродукти, яйця, сир), антиоксидантами (горіхи мигдалю), поліненасиченими жирними кислоти омега-3 (жирна риба, морепродукти, горіхи, олія льону, олія гірчиці).

Як найближчий аналог вибрано композиція, яка містить гарбуз, чорнослив та цедру лимона (див. патент України на корисну модель "Паста гарбузова" № 34967; опубл. 26.08.2008, бюл. № 16).

Найближчий аналог та композиція, що заявляється, мають такі спільні компоненти: гарбуз та цедру лимона.

Недоліками композиції є високий вміст цукру в чорносливі, що скорочує термін зберігання готового продукту, та робить його непридатним для споживання людям, хворим на цукровий діабет та при дієтичному харчуванні, а також низький вміст вітамінів та мікроелементів.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування плодово-горіхової пасту, в якій шляхом введення нових інгредієнтів, забезпечити подовження терміну її зберігання, підвищення біологічної цінності готового продукту, надання йому функціональних властивостей (профілактики стресу).

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування плодово-горіхової пасту, що містить гарбуз та цедру лимона тим, що вона додатково містить банан, горіхи мигдалю, насіння льону, насіння кунжуту і насіння маку, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гарбуз	47-51
цедро лимону	3-7
банан	27-31
горіхи мигдалю	7,6-8
насіння льону	0,96-1
насіння кунжуту	3,22-3,62
насіння маку	5,6-6.

Гарбуз містить вітаміни групи В, С, Е, D, а також β -каротин, калій, магній та вітаміни групи В, які нормалізують роботу нервової та серцево-судинної системи, підтримують емоційне здоров'я, допомагають справлятися зі стресами, депресіями, підвищеними емоційними навантаженнями, зміцнюють імунітет. Вітаміни B_1 і B_2 сприяють покращенню роботи нервової системи і головного мозку, засвоєнню заліза і синтезу гемоглобіну. B_3 знижує артеріальний тиск, покращує роботу центральної нервової системи. Без вітаміну B_6 неможливий синтез нейромедіаторів (відповідають за настрій та роботу мозку).

Завдяки вмісту у готовому продукті антиоксидантів (аскорбінова кислота, β -каротин) та зменшення вмісту цукру збільшується його термін зберігання.

Банан містить вітаміни групи В, калій та цинк. Калій бере участь у проведенні нервових імпульсів і передачі їх на іннервуючі органи. При вживанні бананів збільшується рівень серотоніну в крові, що сприяє покращенню настрою.

Мигдаль за своїм хімічним складом багатий на магній, калій, кальцій та триптофан. Магній нормалізує роботу вищих відділів нервової системи при емоційній напрузі. Кальцій бере участь у передачі нервових імпульсів між клітинами нервів і мозком.

Кунжут багатий на фосфор, магній, марганець, залізо, цинк. Насіння легко засвоюються організмом, покращує засвоєння вітаміну Е, зміцнює імунітет.

Ляне насіння на 41 % складається з жирів, основну частку якого становлять олеїнова, лінолева і альфа-ліноленова кислоти. Їх вживання забезпечує профілактику атеросклерозу, хвороб кровоносної системи та підвищення імунітету. У складі лляного насіння також присутні вітаміни групи В, С, Е, К, РР, та мінеральні сполуки кальцію, магнію, натрію, фосфору, міді, цинку, заліза, калію, марганцю і селену.

Насіння маку має снодійний та заспокійливий ефект.

Цедро лимону містить клітковину, калій, β -каротин, магній, фолієву кислоту, та сприяє нейтралізації канцерогенів, що накопичуються в організмі.

Усі компоненти композиції, що заявляється, мають високий вміст калію, магнію, кальцію, триптофану та вітамінів групи В, тому готовий продукт рекомендований до вживання з метою профілактики та зниження впливу стресу.

Пасту із заявленої композиції готують у наступному порядку.

Гарбуз очищують, ріжуть на кубики невеликого розміру, відварюють 20...25 хвилин до розм'якшення, вливають воду, збивають блендером до однорідної маси. Банан очищують, нарізають на невеличкі шматки, додають до гарбуза, ще раз збивають блендером. Потім вносять насіння кунжуту, насіння маку, насіння льону та подрібнені горіхи мигдалю. При цьому мак попередньо замочують у воді з температурою 18-20 °С приблизно на 30 хвилин, а горіхи мигдалю, насіння льону та насіння кунжуту підсмажують на сухій сковорідці 2-3 хвилини). Усі компоненти перемішують. Суміш викладають на блюдо та посипають натертою на терці цедрою лимону.

Хімічний склад пасти (мг %): Са - 210,2-214,5; Mg-95,3-99,6; К - 355,3-359,6; вітамін С - 4,1-5,5; вітамін В1-0,195-0,214; вітамін В2-0,87-0,97; вітамін Е - 1,5-1,8; триптофан - 52,3-55,5; жирна кислота омега 3-1,9-2,3.

Приклади приготування плодово-горіхової пасти із заявленої композиції.

Приклад 1. Приготували пасту, як описано вище, компоненти брали у співвідношенні, мас. %: насіння льону - 0,98; цедро лимону - 4; насіння кунжуту - 3,42; насіння маку - 5,8; горіхи мигдалю - 7,8; банан - 29; гарбуз - 49.

Готовий продукт мав гармонійний смак, аромат та консистенцію, притаманні даній страві.

Приклад 2. Приготували пасту, як описано вище, компоненти брали у співвідношенні, мас. %: насіння льону - 0,96; цедро лимону - 4; насіння кунжуту - 3,22; насіння маку - 5,6; горіхи мигдалю - 8; банан - 27,22; гарбуз - 51.

Через збільшення масової частки гарбуза та горіхів мигдалю, зменшення масової частки банану, насіння льону, насіння кунжуту, насіння маку продукт мав гірші смакові та ароматичні властивості, порівняно з прикладом 1.

Приклад 3. Приготували пасту, як описано вище, компоненти брали у співвідношенні, мас. %: насіння льону - 1,0; цедро лимону - 6,4; насіння кунжуту - 3,62; насіння маку - 6; горіхи мигдалю - 7,6; банан - 28,38; гарбуз - 47.

Через зменшення масової частки гарбуза та горіхів мигдалю, банану, збільшення масової частки насіння льону, насіння кунжуту, насіння маку, та цедри лимону продукт мав гірші смакові та ароматичні властивості, порівняно з прикладом 1.

Основні органолептичні показники паст, одержаних за прикладами, наведені в таблиці.

Заявлена корисна модель забезпечує підвищення біологічної цінності готового продукту, надання йому функціональних властивостей (профілактика стресу) та подовження терміну його зберігання.

Таблиця

Органолептичні показники паст, одержаних за прикладами

Показник	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	коричневий	коричневий	коричневий
Оцінка в балах	5	4	4
Консистенція	непрозора, неоднорідна	непрозора, неоднорідна	непрозора, неоднорідна
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	гарбузово-банановий	гарбузовий	гарбузово-банановий
Оцінка в балах	5	4	4
Загальна оцінка	15	13	13

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування плодово-горіхової пасти, що містить гарбуз та цедро лимона, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить банан, горіхи мигдалю, насіння льону, насіння кунжуту і насіння маку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

гарбуз	47-51
цедро лимону	3-7
банан	27-31
горіхи мигдалю	7,6-8
насіння льону	0,96-1
насіння кунжуту	3,22-3,62
насіння маку	5,6-6.

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