



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **123857** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 21/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 09590</p> <p>(22) Дата подання заявки: 02.10.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.03.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.03.2018, Бюл.№ 5</p>	<p>(72) Винахідник(и): Калугіна Ірина Михайлівна (UA), Калугіна Юлія Геннадіївна (UA), Васильєв Максим Валентинович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
---	--

(54) ЯГІДНЕ ЖЕЛЕ З ЙОШТОЮ

(57) Реферат:

Ягідне желе містить ягідну основу, лимонну кислоту, желатин, воду та цукор. Як ягідну основу використовують ягоди йошти.

UA 123857 U

Корисна модель належить до ресторанного та оздоровчого харчування, і може бути використана на підприємствах харчової промисловості, а також на підприємствах, що надають послуги харчування.

5 Вітамін С виконує в організмі людини два основні завдання: забезпечення імунного захисту і стабілізацію психічної діяльності. Добова потреба людини у вітаміні С досить велика - 63...105 мг, його нестача може призвести до цинги, та до низки порушень, таких як кровоточивість ясен, часті застуди, запалення слизових оболонок, зайва вага, підвищена втомлюваність, погана концентрація уваги, депресивний стан, безсоння, раннє утворення зморщок.

10 Вітамін С не синтезується в організмі людини і надходить лише з продуктами харчування. Велику кількість вітаміну С містять лимони (38-60 мг/100 г), плоди шипшини (650 мг/100 г), червоний перець (250 мг/100 г), смородина (200 мг/100 г) та ін. Тому розробка продуктів, збагачених вітаміном С, є актуальною.

15 Відоме желе з ягід (див. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт. - сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - С. 379), що містить компоненти за наступним співвідношенням, г/кг готового продукту:

	Брутто	Нетто
Чорна смородина	163	160
Лимонна кислота	1	1
Желатин	30	30
Вода	800	800
Цукор	160	160
Вихід:		1000

Склад даного желе вибрано за прототип.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

20 ягідна основа;
лимонна кислота;
желатин;
вода;
цукор.

25 Але желе за прототипом має дуже низьку харчову цінність та недовготривалий термін зберігання.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений склад ягідного желе, в якому шляхом заміни ягідної основи забезпечити підвищення харчової цінності готового продукту і збільшення вмісту вітаміну С в ньому, та подовження терміну зберігання.

30 Поставлена задача вирішена ягідним желе, що містить ягідну основу, лимонну кислоту, желатин, воду та цукор, тим, що як ягідну основу використовують ягоди йошти, за наступним співвідношенням компонентів, г/кг готового продукту:

	Брутто	Нетто
Йошта	160-170	160-170
Лимонна кислота	1	1
Желатин	15-30	15-30
Вода	700-800	700-800
Цукор	160	160
Вихід:		1000

Заявлене желе готують наступним чином,

35 З перебраних і перемитих ягід йошти віджимають сік і зберігають його на холоді. Залишок мезги заливають гарячою водою і варять 5-8 хв. Відвар проціджують, додають цукор, нагрівають до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, потім додають підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння та проціджують.

В підготовлений сироп з желатином додають сік йошти, розливають в порційні формочки і залишають на холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5-2 годин для загущення.

40 Перед відпусканням формочку з желе (на 2/3 об'єму) занурюють на декілька секунд в гарячу воду, легенько струшують і викладають желе в креманку або вазочку.

Приклад 1. Приготували ягідне желе з йоштою, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, г/кг готового продукту:

	Брутто	Нетто
Йошта	163	160
Лимонна кислота	1	1

Желатин	30	30
Вода	800	800
Цукор	160	160
Вихід:		1000

Приклад 2. Приготували ягідне желе з йоштою, як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, г/кг готового продукту:

	Брутто	Нетто
Йошта	163	160
Лимонна кислота	1	1
Желатин	15	15
Вода	800	800
Цукор	160	160
Вихід:		1000

Органолептичні показники желе, одержаного за прикладами 1 і 2, наведені в таблиці 1, мікробіологічні показники - в таблиці 2. Дані щодо визначення фізико-хімічних та структурно-механічні одержаного желе у порівнянні з прототипом, наведені в таблиці 3 (визначали вміст вітаміну С, титровану кислотність та структуру драглеутворення).

Встановлено, що заміна ягід чорної смородини на ягоди йошти поліпшує органолептичні показники фруктового желе та підвищує вміст вітаміну С.

Густина желе при застосуванні як ягідної основи ягід йошти змінюється - желе набуває більш щільної структури, тому що ягоди йошти містять більше пектину, ніж ягоди чорної смородини. Кислотність ягідного желе з йоштою, що з'являється, майже не відрізняється від кислотності ягідного желе з чорною смородиною.

Крім того, в комплексному лікуванні, даний продукт дає можливість досить швидко відновлювати функції організму, зупиняє розвиток хвороб кісток та суглобів.

Також перевагою ягідного желе з йоштою, що заявляється, порівняно з прототипом є, окрім підвищення вмісту вітаміну С, подовження терміну зберігання в 1,5 разу.

Запропоноване ягідне желе з йоштою може бути впроваджено на підприємствах, що надають послуги харчування.

Таблиця 1

Органолептичні показники ягідного желе з йоштою, одержаного за прикладами 1 і 2

Показник	Характеристика ягідного желе з йоштою	
	Приклад 1	Приклад 2
Зовнішній вигляд та консистенція	щільний, притаманний всім видам желейних страв	менш щільний, притаманний всім видам желейних страв
Смак та запах	чистий, без стороннього запаху та смаку, з вираженим смаком ягід	чистий, без стороннього запаху та смаку, з більш вираженим смаком ягід ніж желе за прикладом 1
Колір	темно-червоний, рівномірний по всій масі	темно-червоний, рівномірний по всій масі

20

Таблиця 2

Мікробіологічні показники ягідного желе з йоштою, одержаного за прикладами 1 і 2

Показник	Приклад 1	Приклад 2
	Норма для ягідного желе	Норма для ягідного желе
Бактерії кишкових-паличок (БГКП) коли форми, в 0,1 см ³	Не спостерігається	Не спостерігається
Патогенні мікроорганізми, в т. числі бактерії роду Сальмонела, в 25,0 г	Не спостерігається	Не спостерігається
S. aureus, в 10 г	Не спостерігається	Не спостерігається

Фізико-хімічних та структурно-механічні показники ягідного желе з йоштою, одержаного за прикладами 1 і 2, в порівнянні з прототипом

Показник	Приклад 1	Приклад 2	Прототип
Вітамін С	0,430 гр	0,430 гр	0,388 гр
Титрована кислотність	1,22	1,24	1,11
Структура драглеутворення	0,61·10 ³ Па 0,60·10 ³ Па	0,22·10 ³ Па 0,20·10 ³ Па	0,32·10 ³ Па 0,34·10 ³ Па

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Ягідне желе, що містить ягідну основу, лимонну кислоту, желатин, воду та цукор, яке **відрізняється** тим, що як ягідну основу використовують ягоди йошти, за наступним співвідношенням компонентів, г/кг готового продукту:

	Брутто	Нетто
Йошта	160-170	160-170
Лимонна кислота	1	1
Желатин	15-30	15-30
Вода	700-800	700-800
Цукор	160	160
Вихід		1000

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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