



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **97821**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 9/13 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 10335**

(22) Дата подання заявки: **22.09.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2015, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Калугіна Ірина Михайлівна (UA),
Нснова Олександра Василівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування смузі містить молоко, фруктовий компонент і добавку. Як фруктовий компонент вона містить подрібнені плоди фейхоа. Як добавку - мед.

UA 97821 U

Корисна модель належить до галузі ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів смузі з підвищеним вмістом йоду.

Унікальною властивістю плодів фейхоа є наявність в них водорозчинних сполук йоду (до 70 мкг на 100 г м'якоті). Плоди фейхоа використовують у лікувальних цілях при захворюваннях щитовидної залози, гастриті і піелонефриті. Ефірні масла, які входять до складу фейхоа, мають чудовий аромат. Корисні фейхоа при депресії, атеросклерозі, гіпо- та авітамінозах і запальних захворюваннях травної системи.

Тому, без сумніву, смузі повинні стати невід'ємною частиною раціону людини. Таким чином, очевидним є необхідність розширення асортименту смузі шляхом розробки рецептури, яка дозволить отримати готовий продукт з підвищеним вмістом йоду.

Найближчим аналогом до корисної моделі є кисломолочний продукт з підвищеним вмістом йоду (патент Російської Федерації №2506801 С1). Корисна модель належить до молочної промисловості. Молоко нормалізують, гомогенізують, пастеризують і охолоджують до температури 37 ± 1 °С. при якому вносять закваску ліофілізованого концентрату молочнокислих і біфідобактерій "БК-Алтай-Лсбіфі", перемішують і додають 4,0 % соку фейхоа з м'якоттю. Сік попередньо підігрівають до 85 ± 2 °С, з витримкою 5 хв. і охолоджують до 37 ± 1 °С. Продукт перемішують, розфасовують у споживчу тару, закупорюють і квасять в термостатній камері 6-7 годин при 37 ± 1 °С до утворення щільного згустку і досягнення титрованої кислотності 70-75°Т, рН 4,65-4,50

Недоліки найближчого аналога:

а) невиразна текстура готового виробу, за рахунок невдало підібраного інгредієнтного складу;

б) ненасичені смакові властивості.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення вмісту йоду в організмі людини, завдяки основному інгредієнту – фейхоа. Шляхом розробити композицію інгредієнтів для приготування смузі

Поставлена задача вирішується тим, що композиція містить молоко, плодовий компонент і добавку, згідно з корисною моделлю, як плодовий компонент вона містить подрібнені плоди фейхоа, а як добавку – мед, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

мед	5-10
молоко	10-20
фейхоа	решта.

В розробленій рецептурній композиції введений специфічний компонент - фейхоа, яке містить йод в значній мірі, що суттєво корегує вміст йоду готового продукту. Фейхоа використовували не очищений, бо шкірка фейхоа містить кахетіни та лейкоантоціани, ці біологічно активні речовини є сильними антиоксидантами, що допомагають профілактиці ракових захворювань і перешкоджають старінню організму.

Корисну модель виконують наступним чином.

Фейхоа подрібнюють у блендері, додають охолоджене молоко та мед. Суміш перемішують та збивають у блендері повторно.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

мед	5-10
молоко	-10-30
фейхоа	решта.

Приклади приготування смузі на основі фейхоа. Приклад 1.

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

мед	5
молоко	30
фейхоа	решта.

Визначали основні органолептичні показники якості розробленого смузі, 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 2.

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

мед	10
молоко	20
фейхоа	решта.

Визначали основні органолептичні показники якості розробленого смузі, 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 3.

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

молоко 10
мед 10
фейхоа решта.

10 Визначали основні органолептичні показники якості розробленого смузі, 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.

Таблиця

Органолептичні показники смузі, одержаних за прикладами №№ 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	Світло-зелений з зеленими краплями	Світло-зелений з зеленими краплями	Світло-зелений з зеленими краплями
Оцінка в балах	5	5	5
Зовнішній вигляд	Вид рідкого смузі, видно зелені краплини фейхоа. Вид привабливий	Вид густого смузі, видно зелені краплини фейхоа. Вид привабливий	Вид дуже густого смузі, видно зелені краплини фейхоа. Вид привабливий
Оцінка в балах	4	4	4
Консистенція	Рідка, однорідна	Густа, однорідна	Дуже густа, однорідна
Оцінка в балах	4	5	4
Запах	Виразений аромат фейхоа	Ярко виразений аромат фейхоа, також присутній запах меду	Ярко виразений аромат фейхоа, також присутній запах меду
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Виразений смак фейхоа, молока та меду	Ярко виразений смак фейхоа, молока та меду	Ярко виразений смак фейхоа, молока та меду
Оцінка в балах	5	5	5
Загальна оцінка	23/25	24/25	23/25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Композиція інгредієнтів для приготування смузі, що містить молоко, плодовий компонент і добавку, яка **відрізняється** тим, що як плодовий компонент вона містить подрібнені плоди фейхоа, а як добавку - мед, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

мед 5-10
молоко 10-20
фейхоа решта.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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