



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138986** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A21D 13/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06471</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Біленька Ірина Ремівна (UA), Голінська Яна Андріївна (UA), Лазаренко Наталя Анатоліївна (UA), Вербіцька Анжела Сергіївна (UA), Бороган Маріна Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ФІТНЕС-КЕКСІВ

(57) Реферат:

Композицію інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром містить яйця курячі, борошно вівсяне, сир кисломолочний, цукрозамінник. Додатково містить топінамбур, сироп із топінамбура, гарбузове борошно і насіння, вівсяні висівки, журавлину свіжу і сушену, апельсиновий сік і цедру апельсину та цукрозамінник стевію.

UA 138986 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів кондитерських виробів на основі топінамбуру для фітнес-харчування.

Найбільш близьким до рецептурної композиції, що заявляється, є рецепт "Вівсяно-сиркових кексів із яблуком" (див. <https://eda.ru/recepty/vypechka-deserty/ovsjano-tvorozhnie-keksi-s-jablokom-41579>), до якого входять яйця курячі, борошно вівсяне, сир кисломолочний, кориця, яблуко, цукрозамінник.

Аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки (компоненти):

яйця курячі;
борошно вівсяне;
сир кисломолочний;
цукрозамінник.

Недоліком найближчого аналогу є те, що готовий продукт не містить достатню кількість біологічно цінних речовин, які мають широкий спектр функціонально-профілактичних властивостей.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для приготування фітнес-кексів, в якій, шляхом заміни основного рослинного компоненту (яблука) та введенням нових компонентів, забезпечити одержання готового продукту функціонального призначення для фітнес-харчування з використанням топінамбуру з високими органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що композицію інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром, що містить яйця курячі, борошно вівсяне, сир кисломолочний, цукрозамінник. Додатково містить топінамбур, сироп із топінамбуру, гарбузове борошно і насіння, вівсяні висівки, журавлину свіжу і сушену, апельсиновий сік і цедру апельсину та цукрозамінник в якості стевії при наступному співвідношенні компонентів, мас. %

сир кисломолочний	17,9...18,2
вівсяне борошно	6,9...7,2
гарбузове борошно	4,2...4,5
гарбузове насіння	2,4...2,7
топінамбур	8,9...9,1
вівсяні висівки	0,2...0,5
яйця курячі	22,4...22,7
журавлина свіжа	10,2...10,5
журавлина сушена	4,2...4,5
апельсиновий сік	5,1...5,4
цедра апельсинова	0,2...0,5
стевія	0,1...0,3
сироп із топінамбуру	решта.

В заявленій композиції використовують топінамбур, який має унікальний біохімічний склад, що дозволяє рекомендувати і використовувати його як сировину для створення і виробництва функціональних продуктів харчування.

Топінамбур. Містить калій, кальцій, кремній, магній, натрій, хром, цинк, залізо, фосфор, йод, клітковину, білки, незамінні амінокислоти, велику кількість пектинових речовин. Багатий продукт на вітаміни В₁, В₂, В₆, В₉, А, С, РР.

Насіння гарбуза. Містить: білки - 30 %; жири - 49 %; вуглеводи - 10,5 %; клітковина - 1,7 %. Приблизно 75 % жирів в насінні гарбуза складають моно і полі ненасичені жири. Насіння гарбуза багате мінералами марганцю і магнію. Крім того, гарбузове насіння є багатим джерелом фосфору, заліза, міді, вітаміну К і цинку. Завдяки унікальному поєднанню амінокислот, вітамінів, мікроелементів та інших корисних речовин насіння гарбуза допомагає в лікуванні багатьох захворювань. Великий вміст аргініну робить продукт незамінним для нарощування м'язів. Ця амінокислота є будівельним матеріалом для тканин багатьох органів.

Сир кисломолочний. Містить (до 50-60 %) повільний (довгограючий) білок казеїн, який здатний живити організм енергією протягом 5-6 годин. Решта 40-50 % білка - це швидко розпадає протейн, який найкраще вживати після важкого інтенсивного тренування. Від 14 до 18 % припадає на високоякісний збалансований білок, який вже знаходиться в наполовину розщепленому (пепсинізованому) стані. Містить багато кальцію, заліза, фосфору, особливо необхідної в період фізичних занять для зміцнення кістково-м'язової системи організму.

Журавлина ягоди і екстракт журавлини вживають, як протигарячковий засіб при авітамінозах, запальних захворюваннях, для посилення дії антибіотиків. Журавлина володіє тонізуючим і освіжаючим ефектом, підвищує розумові та фізичні здібності людини.

Приготування фітнес-кексів із топінамбуром відбувається у наступному порядку:

- 5
- 1) готують кекси;
 - 2) готують сироп;
 - 3) формують готову страву.

Кекси готують у наступному порядку.

- 10
- Топінамбур миють, очищують і подрібнюють у блендері. Яйця збивають разом із 1/2 сиропом топінамбуру. Додають подрібнений топінамбур в збиту масу. Готують сипучі інгредієнти. До вівсяного борошна додають гарбузове, просіюють через сито в глибоку миску і додають вівсяні висівки. Далі рідку масу змішують з сипучою. Кекси викладають у форми на 2/3 вмісту. Зверху масу посипають гарбузовим насінням. Випікають 10 хвилин при температурі 170...180 °С в попередньо розігрітій духовці. Сир кисломолочний перетирають через сито, додають залишок сиропу із топінамбуру. У форму з кексами дають попередньо замочену суху журавлину. Покривають кекси сирковою масою із сиропом топінамбуру і зверху прикрашають свіжою журавлиною та гарбузовим насінням. Кекси випікають ще 15. ...20 хв при температурі 170...180 °С.

Сироп готують у наступному порядку.

- 20
- Журавлину розтирають зі стевією, додають сок і цедру апельсину. Варять при температурі 60...70 °С протягом 15...20 хв. Отриманий сироп із журавлини перетирають через сито.

Формування готової страви проводять наступному порядку: Готові кекси викладають на тарілку та прикрашають краплями соусу із журавлини.

- 25
- Приклади приготування композиції інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром.

Приклад 1. Приготували композицію для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення кексів брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сир кисломолочний	18,2
вівсяне борошно	7,2
гарбузове борошно	4,2
гарбузове насіння	2,4
топінамбур	9,1
вівсяні висівки	0,5
яйця курячі	22,7
журавлина свіжа	10,5
журавлина сушена	4,5
апельсиновий сік	5,1
цедра апельсина	0,5
стевія	0,3
сироп із топінамбуру	14,8

- 30
- Приклад 2. Приготували композицію для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення кексів брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сир кисломолочний	18,2
вівсяне борошно	7,2
гарбузове борошно	4,4
гарбузове насіння	2,5
топінамбур	9,1
вівсяні висівки	0,5
яйця курячі	22,7
журавлина свіжа	10,4
журавлина сушена	4,7
апельсиновий сік	5,4
цедра апельсина	0,6
стевія	0,3
сироп із топінамбуру	14,0

Приклад 3. Приготували композицію для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення кексів брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сир кисломолочний	17,9
вівсяне борошно	7,2
гарбузове борошно	4,4
гарбузове насіння	2,7
топінамбур	9,1
вівсяні висівки	0,7
яйця курячі	22,7
журавлина свіжа	10,5
журавлина сушена	4,7
апельсиновий сік	5,1
цедра апельсинова	0,5
стевія	0,3
сироп із топінамбуру	14,2

Органолептичні показники композиції для виготовлення фітнес-десерту із топінамбуrom, наведені у таблиці 1.

стевія	0,3
сироп із топінамбуру.	14,2

Органолептичні показники композиції для виготовлення фітнес-десерту із топінамбуrom, наведені у таблиці 1.

- 5 Запропонована композиція інгредієнтів для виготовлення фітнес-десерту із топінамбуrom дозволяє розширити асортимент хлібобулочних виробів направленої дії, які відносяться до класу функціональних продуктів.

Композиція дозволяє отримати продукт, який має високі дієтичні та функціональні властивості за рахунок хімічного складу страви. Композиція не має компонентів, які важко засвоюються при потраплянні в організм людини. Даний продукт поповнює нестачу білку і мінеральних речовин, що є необхідним для людей, що займаються фітнесом.

- 10 Таким чином, перевагою композиції інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуrom, порівняно з прототипом і відомими аналогами, є спрямованість страви для вживання людей, що займаються фітнесом.

- 15 Заявлена композиція для фітнес-кексів із топінамбуrom може бути виготовлена на підприємствах ресторанного господарства, а також в закладах спортивно-оздоровчого призначення, що дозволяє розширити асортимент функціональних страв.

Таблиця 1

Органолептичні показники композицій інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром.

	Характеристика композиції			
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна к-сть балів (з 5 max)
Приклад 1	Відповідає даному найменуванню виробу, без ушкоджень (розломів)	Відповідає даному найменуванню виробу, присутній ледь відчутний гіркуватий присмак вівсяних висівок, без сторонніх запахів та присмаків	Рівномірний, темно-коричневого кольору, сиркова поверхня жовтуватого кольору	4,8
Приклад 2	Відповідає даному найменуванню виробу, без ушкоджень (розломів)	Відповідає даному найменуванню виробу, присутній ледь відчутний гіркуватий присмак вівсяних висівок, без сторонніх запахів та присмаків	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору, сиркова поверхня жовтого кольору	4,9
Приклад 3	Відповідає даному найменуванню виробу, без ушкоджень (розломів)	Відповідає даному найменуванню виробу, відчутний гіркуватий присмак вівсяних висівок, без сторонніх присмаків	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору, сиркова поверхня жовтого кольору	4,8
Прототип	Відповідає даному найменуванню виробу, без ушкоджень (розломів)	Відповідає даному найменуванню виробу, без сторонніх запахів та присмаків	Рівномірний по всій масі, темно-коричневого кольору	4,7

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для виготовлення фітнес-кексів із топінамбуром, що містить яйця курячі, борошно вівсяне, сир кисломолочний, цукрозамінник, яка **відрізняється** тим, що додатково містить топінамбур, сироп із топінамбура, гарбузове борошно і насіння, вівсяні висівки, журавлину свіжу і сушену, апельсиновий сік і цедру апельсину та цукрозамінник стевію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

10

сир кисломолочний	17,9...18,2
вівсяне борошно	6,9...7,2
гарбузове борошно	4,2...4,5
гарбузове насіння	2,4...2,7
топінамбур	8,9...9,1
вівсяні висівки	0,2...0,5
яйця курячі	22,4...22,7
журавлина свіжа	10,2...10,5

журавлина сушена	4,2...4,5
апельсиновий сік	5,1...5,4
цедра апельсинова	0,2...0,5
стевія	0,1...0,3
сироп із топіамбура	решта.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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