



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97837** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/06 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 10601	(72) Винахідник(и): Біленька Ірина Ремівна (UA), Голінська Яна Андріївна (UA), Лазаренко Наталя Анатоліївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.09.2014	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2015, Бюл.№ 7	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ДЕСЕРТІВ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування десертів містить корінь селери, смакову добавку і біологічно-активні компоненти. Вона додатково містить подрібнені коренеплоди буряку або моркви, агар-агар і холосас, а як смакову добавку - цукор і лимонну кислоту.

UA 97837 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної промисловості та ресторанного господарства. Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є харчова домішка, яка містить насіння кунжуту 45-60 %, гарбузове насіння 5-10 %, насіння льону 5-10 %, насіння кмину звичайного 1-5 %, корінь петрушки 3-8 %, корінь селери 3-8 %, корінь пастернаку 3-8 % та сіль морську харчову - решта [див. опис до патенту України № 3151].

Склад даної харчової домішки вибрано прототипом.

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

корінь селери;

смакову добавку;

біологічно-активні компоненти.

Недоліками даної композиції є використання великої кількості компонентів, наявність дорогої сировини (насіння кунжуту та льону), що є економічно недоцільним.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад харчової композиції, яка має збагачений біологічний склад, невисоку калорійність та добрі органолептичні показники, шляхом використання в її складі додаткових компонентів. Поставлена задача вирішена композицією для приготування десертів, що містить корінь селери, смакову добавку і біологічно-активні компоненти, відрізняється тим, що, на відміну від прототипу, вона додатково містить подрібнені коренеплоди буряку або моркви, агар-агар і холосас, а як смакову добавку - цукор і лимонну кислоту за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

подрібнені коренеплоди селери	43,0-46,0
подрібнені коренеплоди буряку чи моркви	16,72-19,0
цукор	30,77-34,0
холосас	4,5-8,0
агар-агар	0,18-0,22
лимонна кислота	0,03-0,04.

Причиною-наслідковим зв'язок між одержаним технічним результатом і рецептурним співвідношенням компонентів, можна пояснити наступним.

Для поліпшення органолептичних показників використовуються цукор, лимона кислота та желеутворюючий агент.

Агар-агар - продукт що отримують із бурих та червоних водоростей. Він є сильним желеутворюючим агентом, не потребує особливих умов для загустівання, таких як кислотність, концентрація цукру. Агар-агар не має запаху та смаку. При застосуванні як желеутворюючого агента агар-агару отримують продукт з доброю консистенцією, що додатково збагачений мінеральними солями, полісахаридами, піровиноградною кислотою.

Для зниження калорійності у заявленій композиції суттєво збільшена масова частка рослинних компонентів - селера, буряк та морква. Ці коренеплоди дозволяють підвищити харчову цінність продукту, збагатити продукт бетаніном та іншими біологічно активними речовинами сировини: вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи, такі як тирозин, аспарагін, ніотинова кислота.

Композицію готують наступним чином.

Коріння селери та буряк або моркву миють, обрізають кінці, чистять, дроблять на шматочки 2-3 мм, змішують коріння селери, буряк або моркву та цукор, та уварюють протягом 30 хв., з додаванням води 100 % від маси овочевої сировини, до концентрації сухих речовин 45-50 %. Потім додають агар-агар та уварюють ще 2-3 хв. По закінченні варіння, вносять лимонну кислоту, холосас та інші додаткові компоненти (див. таблицю).

Приклади приготування композицій

Приклад 1. Дроблене коріння селери 46,00 % та буряк масою 16,76 % змішують з 32,5 мас. % цукру, додають 100 % води від маси овочевої сировини та уварюють протягом 30 хв. до вмісту сухих речовин 45-50 %. Потім додають агар-агар 0,2 мас. %, та уварюють ще 2-3 хв. По закінченні варіння вносять лимонну кислоту 0,04 мас. % та холосас 4,5 мас. %.

Приклад 2-4 здійснювали аналогічно тому, як наведено в Прикладі 1, але компоненти брали у різних співвідношеннях. Приклади 2 та 3 відрізняються тим, що замість буряку використано моркву. Дані наведені в таблиці.

Як видно з прикладів наведених в таблиці доцільно вносити до складу харчової композиції подрібнені коренеплоди селери 43,0-46,0; буряк або моркву 16,72-19,0; цукор 30,77-34,0; холосас 4,5-8,0; агар-агар 0,18-0,22; лимонну кислоту 0,03-0,04.

Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури коренеплодів, а саме селери, буряку або моркви, дозволяє знизити калорійність продукту,

підвищити харчову цінність, збагатити продукт бетаніном. Для желеутворення застосовано агар-агар, він не потребує особливих умов для загустіння, дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості композиції з селери та буряку або моркви та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та стійким яскравим забарвленням.

5

Таблиця

Приклади композицій з корінням селери та буряком або морквою

№	Коріння селери, %	Буряк або морква, %	Цукор, %	Агар-агар, %	Лимонна кислота, %	Холосас, %	Висновки
1	46,00	16,76 (буряк)	32,5	0,2	0,04	4,5	Композиція має злагоджений та гармонійний смак і аромат, яскраво-рожевий колір
2	44,02	19,00 (морква)	31,72	0,22	0,04	5,0	Приємний смак та аромат, з кислінкою, приваблива на вигляд з рівномірно розподіленими шматочками моркви
3	44	17,0 (морква)	34,0	0,18	0,03	4,79	У міру солодка, приваблива на вигляд
4	43	18,0 (буряк)	30,77	0,2	0,03	8,0	Темно-рожевий колір, солодкий, з блиском

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Композиція інгредієнтів для приготування десертів, що містить корінь селери, смакову добавку і біологічно активні компоненти, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить подрібнені коренеплоди буряку або моркви, агар-агар і холосас, а як смакову добавку - цукор і лимонну кислоту за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

подрібнені коренеплоди селери	43,0-46,0
подрібнені коренеплоди буряку чи моркви	16,72-19,0
цукор	30,77-34,0
холосас	4,5-8,0
агар-агар	0,18-0,22
лимонна кислота	0,03-0,04.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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