



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **132308** (13) **U**
(51) МПК

A23L 21/10 (2016.01)

A23L 29/20 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 08405	(72) Винахідник(и): Осадча Олена (UA), Золовська Олена Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 01.08.2018	(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: 25.02.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2019, Бюл.№ 4	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ САМБУКУ ЯБЛУЧНОГО

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного містить яблучне пюре, цукор-пісок, желатин, воду та піноутворювач. Додатково містить пюре з чорної смородини, а як піноутворювач - відвар з насіння льону.

UA 132308 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертних страв з покращеними фізіологічними властивостями.

5 Самбук - солодка страва з повітряною структурою на основі фруктових пюре та піноутворювача.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є склад самбуку яблучного № 668 (див. Здобнов А. І. Збірник рецептур і кулінарних виробів - А.С.К, 2008. - С. 496), що містить пюре яблучне, цукор-пісок, яйця курячі (білки), желатин та воду питну.

Даний склад вибрано за найближчий аналог.

10 Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні компоненти: пюре яблучне, цукор-пісок, желатин, вода та піноутворювач.

Недоліком складу за найближчим аналогом є використання як піноутворювача яєчного білка, що може викликати алергічну реакцію, а також незначна кількість харчових волокон та вітамінів.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування самбуку яблучного, в якій шляхом заміни піноутворювача та введення нового компоненту, забезпечити одержання продукту з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин (зокрема вітаміну С, пектинових речовин та харчових волокон) з імуностимулюючими, загальнозміцнюючими та гіпоалергенними властивостями.

20 Поставлена задача вирішена тим, що композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного, що містить яблучне пюре, цукор-пісок, желатин, воду та піноутворювач, згідно з корисною моделлю, додатково містить пюре з чорної смородини, а як піноутворювач - відвар з насіння льону, за наступним співвідношенням компонентів, г/1000г готового продукту:

пюре яблучне	400-450
пюре чорної смородини	170-210
цукор-пісок	180-190
відвар з насіння льону	100
желатин	15
вода питна	85.

25 Насіння льону є джерелом біологічно активних речовин, з широким спектром оздоровчих ефектів. Вживання його у їжу сприяє зниженню ризику утворення тромбів, виникнення інфарктів, мікроінфарктів, аритмії, та інших серцево-судинних захворювань. Також насіння льону містить компоненти, здатні попередити виникнення деяких видів онкологічних захворювань, викликаних гормональною чутливістю, підвищує загальний імунітет організму, попереджує виникнення запальних процесів, знижує алергічні реакції, покращує роботу нирок. Полісахариди насіння льону мають мембраностатичну дію, тому їх застосовують як обволікаючий, пом'якшуючий, протизапальний засіб при гастриті і виразці шлунка, для нормалізації функції печінки.

30 Яблучне пюре містить вуглеводи, представлені легкозасвоюваними цукрами (глюкозою та фруктозою), харчові волокна (пектинові речовини та клітковину), органічні кислоти, вітаміни і мінерали. Яблука є одним з найбільш легко засвоюваних джерел заліза. Їх рекомендовано вживати при малокрів'ї, авітамінозі, для профілактики хвороб серця.

35 Ягоди чорної смородини містять широкий спектр флавонолів з великою кількістю мірицетину і кверцетину, що мають нейропротекторну активність, а також вітаміни А і Р, цукри (6-11 %), лимонну, яблучну, бурштинову кислоти (1,5-3,6 %), пектинові, азотисті, дубильні й фарбувальні речовини. За вмістом вітаміну С чорна смородина займає одне з провідних місць (близько 200 мг/100 г), причому при переробці плодів вміст його майже не зменшується.

Самбук із заявленої композиції готують наступним чином.

40 Насіння льону промивають, додають воду та варять до утворення густих драглів, відвар проціджують через сито та охолоджують. Яблука (без сім'яного гнізда) укладають на деко, додають невелику кількість води і запікають, а потім охолоджують і протирають. Смородину перебирають, промивають та перетирають у пюре. Одержані пюре з'єднують, перемішують, додають цукор та відвар з насіння льону. Збивають на холоді до утворення пишної маси. Желатин заливають холодною водою для набухання, потім ставлять на водяну баню. Помішуючи, дають повністю розчинитись, та вливають тонким струменем у збиту масу при безперервному і швидкому перемішуванні.

50 Компоненти беруть у наступному співвідношенні: пюре яблучне - 400-450, пюре чорної смородини - 170-210, цукор-пісок - 180-190, відвар з насіння льону - 100, желатин - 15, вода питна - 85.

Готовий самбук розливають у формочки і охолоджують.

Приклади приготування самбуку яблучного із заявленої композиції:

Приклад 1. Приготували самбук яблучний як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, г/1000 г готового продукту: пюре яблучне - 400, пюре чорної смородини - 210; цукор-пісок -190, відвар з насіння льону - 100, желатин - 15, вода питна - 85.

5 Приклад 2. Приготували самбук яблучний як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, г/1000 г готового продукту: пюре яблучне - 450, пюре чорної смородини - 170; цукор-пісок -180, відвар з насіння льону - 100, желатин - 15, вода питна - 85.

Вміст біологічно активних речовин та енергетична цінність самбуків, приготованих за прикладами 1 та 2, і за прототипом, наведений у таблиці.

10 Одержаний продукт з підвищеним вмістом біологічно активних речовин має імуностимулюючі, загальнозміцнюючі та гіпоалергенні властивості.

Таблиця

Вміст БАР та енергетична цінність самбуків яблучних, одержаних за прикладами, та за прототипом

Номер прикладу	Вміст основних елементів					Калорійність, Ккал
	Білки	Жири	Вуглеводи	Вітамін С	Харчові волокна	
Приклад 1	1,67	0,58	27,4	42,72	0,87	103,3
Приклад 2	1,65	0,24	23,7	34,8	0,78	100,2
Найближчий аналог	5,46	0,317	24,96	0,9	0,3	106,1

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного, що містить яблучне пюре, цукор-пісок, желатин, воду та піноутворювач, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить пюре з чорної смородини, а як піноутворювач - відвар з насіння льону, за наступним співвідношенням компонентів, г/1000г готового продукту:

пюре яблучне	400-450
пюре чорної смородини	170-210
цукор-пісок	180-190
відвар з насіння льону	100
желатин	15
вода питна	85.