



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129118** (13) **U**
(51) МПК
A23G 3/52 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 03195</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.03.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2018, Бюл.№ 20</p>	<p>(72) Винахідник(и): Біленька Ірина Ремівна (UA), Вікуль Світлана Іванівна (UA), Митрофанова Катерина Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</p>
--	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЗЕФІРУ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування зефіру містить пюре з плодів рослинної сировини, білок яєчний, цукор-пісок, агар-агар та воду. Додатково композиція містить пектин яблучний, а як пюре з рослинної сировини містить пюре з буряка та пюре з чорної смородини.

UA 129118 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва десертів, що містять пюре з плодів рослинної сировини.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є склад зефіру "Яблочный" [див. Иванушко Л.С. Рецептуры на мармелад, пастилу и зефир. М.: ВНИИКП - 1986. - С. 747], до якого входять пюре яблучне, білок яєчний, цукор-пісок, агар-агар та вода.

Даний склад зефіру вибрано як найближчий аналог.

Найближчий аналог і композиція, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти): пюре з плодів рослинної сировини (в найближчому аналогу - пюре яблучне), білок яєчний, цукор-пісок, агар-агар, вода.

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 зефіру, в якій шляхом заміни пюре з плодів рослинної сировини та введенням нового компоненту забезпечити одержання готового продукту функціонально-профілактичного призначення з імуномодельючими та антиоксидантними властивостями і оригінальними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування зефіру, що містить пюре з плодів рослинної сировини, білок яєчний, цукор-пісок, агар-агар та воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить пектин яблучний, а як пюре з рослинної сировини містить пюре з буряка та пюре з чорної смородини, при наступному співвідношенні компонентів, мас.

пюре з буряка	2...21
пюре з чорної смородини	2...21
пектин яблучний	0,9...1,1
білок яєчний	4,8...5,1
цукор-пісок	54...55
агар-агар	0,9...1,1
вода	решта.

У заявленій композиції використовують пюре з чорної смородини та пюре з буряку, які містять велику кількість антиоксидантів поліфенольного типу (антоціани - містяться в чорній смородині, та бетаціанін - в буряку).

Буряк є джерелом вітамінів групи В, С, К, клітковини, фолієвої кислоти, магнію, калію, йоду і кальцію. Буряк рекомендовано вживати для профілактики йододефіциту, також він сприяє виведенню важких металів з організму, стимуляції виділення шлункового соку й відтоку жовчі та очищує кров. Бетаціанін - особливий пігмент, що міститься у буряку, за результатами останніх досліджень має властивості антиоксиданту, зв'язує вільні радикали і запобігає появі ракових пухлин.

Антоціани, що містяться у чорній смородині, живлять сітківку, покращують нічний зір, послаблюють м'язову напругу очей. Регулярне вживання чорної смородини покращує роботу шлунково-кишкового тракту і збільшує метаболізм.

Зефір із заявленої композиції готують у наступному порядку.

1. Приготування рослинно-яєчної маси. З буряка та з чорної смородини одержують пюре, які змішують, та доводять суміш до кипіння. Цукор-пісок (32...34 % від загальної кількості) змішують з яблучним пектином, додають до киплячої ягідно-овочевої суміші, проварюють протягом 3...5 хвилин, потім охолоджують до 8...10 °С, додають білок яєчний та збивають на максимальній швидкості міксера до отримання пишної піни.

2. Приготування цукрового сиропу. Цукор-пісок (66...68 % від загальної кількості) змішують з агар-агаром, додають воду та проварюють протягом 5...7 хвилин.

3. Приготування зефірної маси. Отриманий цукровий сироп повільно додають до збитої рослинно-яєчної маси та безперервно збивають протягом 3...5 хвилин до досягнення температури збитої маси 40...45 °С. Зефірну масу перекладають до кондитерського мішка та надають бажаної форми на пекарському папері. Сформований зефір витримують протягом 12...24 годин.

Компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре з буряка	2...21
пюре з чорної смородини	2...21
пектин яблучний	0,9...1,1
білок яєчний	4,8...5,1
цукор-пісок	54...55

агар-агар 0,9...1,1
 вода решта.

Готовий зефір обсипають сумішшю цукрової пудри та крохмалю. Приклади приготування зефіру.

Приклад 1. Приготували зефір, як описано вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре з буряка 21
 пюре з чорної смородини 2
 пектин яблучний 0,9
 білок яєчний 4,8
 цукор-пісок 54
 агар-агар 0,9
 вода 16,4.

5 Готовий продукт має приємний запах та аромат, а також привабливий зовнішній вигляд. Біологічна активність одержаного зефіру складала 44 у. о.

Приклад 2. Приготували зефір, як описано вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре з буряка 2
 пюре з чорної смородини 21
 пектин яблучний 1
 білок яєчний 5
 цукор-пісок 55
 агар-агар 1
 вода 15.

10 Готовий продукт має приємний запах та аромат, а також привабливий зовнішній вигляд. Біологічна активність одержаного зефіру складала 25 у.о.

Приклад 3. Приготували зефір, як описано вище, компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

пюре з буряка 12
 пюре з чорної смородини 11
 пектин яблучний 1,1
 яйця курячі 5,1
 цукор-пісок 55
 агар-агар 1,1
 вода 14,7.

15 Готовий продукт має приємний запах та аромат, а також привабливий зовнішній вигляд. Біологічна активність одержаного зефіру складала 35 у.о.

Органолептичні показники зефіру, одержаного за прикладами 1-3, наведені в таблиці.

Заявлена корисна модель забезпечує одержання готового продукту функціонально-профілактичного призначення з імуномодельючими та антиоксидантними властивостями і оригінальними органолептичними показниками.

Таблиця

Органолептичні показники зефіру, одержаного за прикладами

Показник	№ прикладу		
	1	2	3
Форма	Об'ємна, подвійна	Об'ємна, подвійна	Об'ємна, подвійна
Оцінка в балах	5	5	5
Колір	Рівномірний, рожевий	Рівномірний, бузковий	Рівномірний рожевий
Оцінка в балах	5	5	5
Поверхня	Ребриста	Ребриста	Ребриста
Оцінка в балах	5	5	5
Запах	Буряковий	Смородиновий	Буряково-смородиновий
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Солодкий, приємний після смак буряка	Кисло-солодкий, кислуватий присмак смородини	Кисло-солодкий, яскравий присмак смородини

Таблиця (продовження)

Показник	№ прикладу		
	1	2	3
Оцінка в балах	3	3	5
Загальна оцінка	23	23	25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування зефіру, що містить пюре з плодів рослинної сировини, білок яечний, цукор-пісок, агар-агар та воду, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить пектин яблучний, а як пюре з рослинної сировини містить пюре з буряка та пюре з чорної смородини, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

пюре з буряка	2...21
пюре з чорної смородини	2...21
пектин яблучний	0,9...1,1
білок яечний	4,8...5,1
цукор-пісок	54...55
агар-агар	0,9...1,1
вода	решта.

10

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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