



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **122784** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23G 9/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 07948	(72) Винахідник(и): Калугіна Ірина Михайлівна (UA), Сивун Альона Іванівна (UA), Калугіна Юлія Геннадіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.07.2017	(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: 25.01.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.01.2018, Бюл.№ 2	

(54) СКЛАД СОРБЕТУ З ФЕЙХОА ТА ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ

(57) Реферат:

Склад сорбету з фейхоа та волоським горіхом містить плоди фейхоа, підсолоджувач, смакову приправу та воду. Додатково містить волоські горіхи, як підсолоджувач містить мед, а як смакову приправу - порошок коріандру.

UA 122784 U

Корисна модель належить до ресторанного та оздоровчого харчування, і може бути використана на підприємствах харчової промисловості, а також на підприємствах, що надають послуги харчування.

Відома композиція інгредієнтів для приготування сорбету (див. патент України на корисну модель № 108228, опубл. 11.07.2016 р., бюл. № 13) з підвищеним вмістом йоду, що містить, мас. %: плоди фейхоа, протерті з цукром, - 60...65,5; цукор-пісок - 10,5...13; сік лимонний - 1,5...2,5; порошок кардамону - 0,6...0,8; порошок кореня імбиру - 0,6...1, воду - решта.

Дана композиція вибрана за прототип.

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

- плоди фейхоа,
- смакова приправа (в прототипі - порошок кардамону),
- підсолоджувач (в прототипі - цукор-пісок),
- вода.

Недоліками прототипу є:

- незбалансований хімічний склад;
- високий глікемічний індекс, що сприяє підвищенню рівня цукру в крові.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити удосконалений склад сорбету, в якому шляхом заміни компонентів та введення додаткових компонентів забезпечити одержання готового продукту із збалансованим хімічним складом, підвищеним вмістом йоду, зниженим глікемічним індексом та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що складом сорбету з фейхоа та волоським горіхом, що містить плоди фейхоа, підсолоджувач, смакову приправу та воду, тим, що він додатково містить волоські горіхи, як підсолоджувач містить мед,

а як смакову приправу - порошок коріандру, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

плоди фейхоа	32-37
волоські горіхи	15-18
мед	12-14
порошок коріандру	0,6-0,8
вода	решта.

Збільшення вмісту йоду у готовому продукту та збалансованість хімічного складу досягається за рахунок додавання волоського горіху та заміни цукру на мед. Плоди фейхоа є основним джерелом водорозчинних сполук йоду (до 70 мкг на 100 г м'якоті) та вітаміну С (33 мг на 100 г). Волоські горіхи містять велику кількість цінних ненасичених жирних кислот, таких як Омега-3, Омега-6, а також вітаміни групи В. Мед містить глюкозу та фруктозу, що позитивно впливає на організм людини, завдяки низькому глікемічному індексу він є дієтичним продуктом.

Сорбет з фейхоа та волоським горіхом готують в наступній послідовності. Плоди фейхоа очищують від шкірки, м'якоть перетирають та змішують з медом. Шкірки заливають водою й проварюють протягом 4-х хвилин. Додають порошок коріандру й настоюють 5-10 хвилин, після чого охолоджують до 23-25 °С, проціджують й додають м'якоть плодів фейхоа з медом. Перемішують до одержання однорідної маси й поміщають у фризер постійного перемішування, де заморожують до мінус 4... мінус 8 °С. Ядра волоських горіхів підсушують у сушильній шафі, очищують, подрібнюють та додають до сорбету на кінцевій стадії перемішування. Приклади приготування заявленого сорбету.

Приклад 1. Приготували сорбет з фейхоа та волоським горіхом, як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

плоди фейхоа	32
волоські горіхи	15
мед	12
порошок коріандру	0,6
вода	40,4.

Основні органолептичні показники одержаного сорбету наведені в таблиці.

Приклад 2. Приготували сорбет з фейхоа та волоським горіхом, як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

плоди фейхоа	37
волоські горіхи	18
мед	14
порошок коріандру	0,8
вода	30,2.

Основні органолептичні показники одержаного сорбету наведені в таблиці.

Приклад 3. Приготували сорбет з фейхоа та волоським горіхом, як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

плоди фейхоа	35
волоські горіхи	16
мед	13
порошок коріандру	0,7
вода	35,3.

Основні органолептичні показники одержаного сорбету наведені в таблиці.

- 5 Заявлена корисна модель забезпечує одержання готового продукту із збалансованим хімічним складом, підвищеним вмістом йоду, зниженим глікемічним індексом та покращеними органолептичними показниками.

Таблиця

Органолептичні показники сорбетів, одержаних за прикладами 1-3.

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	світло-зелений, однорідний	світло-зелений, однорідний	світло-зелений, однорідний
Оцінка в балах	4	5	5
Зовнішній вигляд	властивий сорбету, структура надмірно щільна	властивий сорбету, структура помірно щільна, однорідна	властивий сорбету, структура низькодисперсна
Оцінка в балах	4	4	5
Консистенція	щільна, однорідна	щільна, однорідна	щільна, однорідна
Оцінка в балах	4	4	4
Запах	помірно виражений аромат фейхоа, помірно виражений аромат коріандру	яскраво виражений аромат фейхоа, достатньо відчутний аромат коріандру	виражений аромат фейхоа, достатньо відчутний аромат коріандру
Оцінка в балах	4	5	5
Смак	помірно виражений смак фейхоа, слабо відчутний смак горіхів, слабо солодкий	яскраво відчутний смак фейхоа, солодкуватий, відчутний смак горіхів	досить виражений смак фейхоа, в міру солодкий смак, відчутний смак горіхів
Оцінка в балах	4	4	5
Загальна оцінка	20/25	22/25	24/25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Склад сорбету з фейхоа та волоським горіхом, що містить плоди фейхоа, підсолоджувач, смакову приправу та воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить волоські горіхи, як підсолоджувач містить мед, а як смакову приправу - порошок коріандру, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

плоди фейхоа	32-37
волоські горіхи	15-18
мед	12-14
порошок коріандру	0,6-0,8
вода	решта.

15

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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