



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108134** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23B 7/00**  
**A23L 21/10** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2015 10958</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Зубкова Катерина Віталіївна (UA),</b> <b>Стоянова Ольга Вікторівна (UA),</b> <b>Сидорчик Анна Олександрівна (UA),</b> <b>Пастушенко Ганна Володимирівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>09.11.2015</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.07.2016</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.07.2016, Бюл.№ 13</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>ХЕРСОНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ</b> <b>ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,</b> Бериславське шосе, 24, м. Херсон-8, 73008 (UA)

**(54) ГАРБУЗОВО-КОКОСОВЕ ВАРЕННЯ ПО-БРАЗИЛЬСЬКИ**

**(57) Реферат:**

Гарбузово-кокосове варення по-бразильськи містить гарбуз, нарізаний шматочками, цукор та додатково корицю, гвоздику і кокосову стружку.

**UA 108134 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва варення.

Відомі консерви "Яблучно-гарбузове варення", База патентів України, номер патенту: 87474, що містить подрібнені яблука, цукор і воду, яке відрізняється тим, що додатково містить гарбуз та натуральний сік лимона.

5 Недоліком цього рецепту є низькі органолептичні властивості та недостатній вміст вітамінів та пектинів.

Задача корисної моделі полягає в створенні гарбузово-кокосового варення по-бразильськи, в якому за рахунок рецептурних особливостей можливо було б поліпшити органолептичні властивості та вміст вітамінів і пектинів у продукті.

10 Поставлена задача вирішується тим, що у варенні, яке містить гарбуз, корицю, гвоздику, цукор, додатково є кокосова стружка при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гарбуз	59,93
кориця	0,055
гвоздика	0,055
цукор	26,64
стружка кокосова	13,32.

На відміну від прототипу, використання в запропонованій корисній моделі кориці, кокосової стружки та кількісний склад компонентів дозволяє поліпшити органолептичні властивості та вміст вітамінів у продукті.

15 Соковита, м'ясиста, солодкувата на смак м'якоть гарбуза містить масу корисних для людського організму речовин:

вітаміни (С, А, гр. В, Е, Д);  
різні хімічні елементи (калій, залізо, магній та ін.);  
клітковину або пектини;

20 цукри;  
білки.

Макроелементи (мг на 100 г): Натрій (Na) - 4,0 мг, Калій (K) - 204,0 мг, Кальцій (Ca) - 25,0 мг, Магній (Mg) - 14,0 мг, Хлор (Cl) - 19,0 мг, Фосфор (P) - 25,0 мг, Сірка (S) - 18,0 мг, Йод (I) - 1,0 мкг.

25 Мікроелементи (мг на 100 г): Залізо (Fe) - 0,4 мг, Кобальт (Co) - 1,0 мкг, Марганець (Mn) - 40,0 мкг, Мідь (Cu) - 180,0 мкг, Цинк (Zn) - 240,0 мкг.

Калій (K) - сприяє скороченню міокарда і скелетних м'язів, регулює внутрішньо клітинний обмін.

30 Магній (Mg) - забезпечує передачу нервових імпульсів, розширює судини і знижує артеріальний тиск, знижує кількість холестерину у крові.

Кобальт (Co) - стимулює створення гемоглобіну і еритроцитів, бере участь в утворенні інсуліну, пригнічує тканинне дихання, особливо в пухлинній тканині.

35 Гарбуз - одне з кращих сечогінних рослин. У ній містяться солі калію, кальцію, магнію, заліза, цукру, вітаміни С, В, В2, РР, каротин, білок, клітковина. З гарбуза виділено речовину для боротьби з туберкульозною паличкою. Насіння гарбуза мають протиглистову властивість, гарбуз корисний при хворобах серця, нирок, ожирінні, гіпертонії, запорах, холециститі.

40 Вітамін Е, що міститься в гарбузі, уповільнює старіння організму. Він має властивості запобігати появі зморщок і плям старіння. Крім того, вітамін Е пом'якшує такі симптоми менопаузи, як болі в плечах і попереку, а також почуття холоду через недостатній приплив крові. Каротин разом з вітаміном Е запобігають старінню клітин і захворюванню раком. Він також підтримує роботу слизової сітківки ока, запобігає застуді, підсилює імунітет, захищаючи тіло від бактерій і вірусів, що і пояснює зміцнюючі властивості гарбуза.

45 У гарбузі містяться рослинні фібри, які припиняють запор і запобігають раку, коліту і діабету. Гарбуз також містить кальцій, вітаміни С і В, які виводять з тіла накопичувану сіль і запобігають високому тиску. Пектинові речовини, виявлені в гарбузі у великій кількості, сприяють виведенню з організму токсичних речовин і холестерину.

М'якоть гарбуза рекомендують при вагітності як природний протиблювотний засіб. Її також вживають при "морській хворобі".

50 Користь гарбуза неоціненна для дієтичного харчування. Страви з гарбуза рекомендують включати в раціон для профілактики гострих і хронічних нефриту і піелонефритів. Завдяки солям калію, гарбуз має сечогінну дію. Свіжий сік гарбуза добре пити при хронічних запорах, запаленнях сечовивідної системи, нирковій недостатності, геморої і нервових розладах. Гарбуз чудово виводить з організму солі і води і при цьому не подразнює ниркову тканину.

55 Завдяки високому вмісту L-карнітину гарбуз можна по праву назвати кращим гарніром до страв з яловичини, свинини та інших жирних страв, оскільки вітамін Т сприяє засвоєнню важкої

їжі і перешкоджає ожирінню. До того ж гарбуз - чемпіон серед овочів за вмістом заліза, а значить, любителів гарбуза можна дізнатися за хорошему кольору обличчя і веселому настрою.

Основою енергетичного складу кокосової стружки є жири. На них припадає близько 65 %. Цей продукт досить калорійний, в 100 грамах налічується 360 ккал. Користь кокосової стружки полягає в багатому вмісті вітамінів і мікроелементів. До її складу входять вітаміни: С, В, Е і мікроелементи: кальцій, магній, калій, цинк, марганець, йод, фосфор, фтор і залізо. В кокосовій стружці є клітковина, а також у невеликій кількості міститься глюкоза, сахароза і фруктоза. Кокос активно вживають люди, що знаходяться на вегетаріанській дієті.

В кокосовій стружці міститься лауринова кислота, її регулярне вживання сприяє зменшенню ризику онкологічних захворювань. Завдяки цій кислоті в клітинах крові значно знижується рівень холестерину, а відповідно зменшується ймовірність появи серцево-судинних захворювань. Завдяки вітамінам С і В, чим корисна кокосова стружка, її рекомендують вживати при простудних захворюваннях і для підвищення загального імунітету організму. Крім того, цей продукт показаний при захворюваннях очей і погіршення зору.

Мікроелементи представлені калієм, кальцієм, магнієм, фосфором, залізом, цинком, міддю. пектини, лауринова кислота, водорозчинна клітковина, що входить до складу, сприяє виведенню з кишечника шкідливих речовин, нормалізують діяльність шлунково-кишкового тракту.

Макроелементи (мг/100 г): Калій (K) - 204,0, Кальцій (Ca) - 25,0, Магній (Mg) - 14,0.

Мікроелементи (мг/100 г): Залізо (Fe) - 0,4, Марганець (Mn) - 40,0, Цинк (Zn) - 240,0.

Спосіб приготування варення.

Гарбуз миють, очищають від домішок і інспектують. Потім очищають від шкірки та ріжуть на кубики. Цукор подають на магнітний уловлювач, де очищають цукор від різних домішок. Змішують нарізаний гарбуз, цукор, корицю, гвоздику і варять на вогні 30 хвилин, потім сиплять стружку кокосову і ще проварюють 5-10 хвилин. Після варки варення заливають у тару ємністю 1-82-500. Тару ретельно закупорюють і подають на зберігання.

Отримане варення має привабливий жовто-оранжевий колір, відповідний до вихідної сировини; аромат, приємний, характерний плодам, з яких виготовлений. Смак варення солодкий, властивий варенню, та має яскраво виражений смак кориці та кокосової стружки.

Гарбузово-кокосове варення по-бразильськи відрізняється високим органолептичними показниками за рахунок сприятливого поєднання цукру та кислот з добре вираженим ароматом і смаком кориці та кокосової стружки.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Гарбузово-кокосове варення по-бразильськи, яке містить гарбуз, нарізаний шматочками, цукор, яке **відрізняється** тим, що в нього додатково вводять корицю, гвоздику, кокосову стружку, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

гарбуз	59,93
кориця	0,055
гвоздика	0,055
цукор	26,64
стружка кокосова	13,32.