



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **108676**

(13) **C2**

(51) МПК

A23G 3/52 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2013 08411**

(22) Дата подання заявки: **04.07.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **25.05.2015**

(41) Публікація відомостей
про заяву: **10.04.2014, Бюл.№ 7**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.05.2015, Бюл.№ 10**

(72) Винахідник(и):

**Дорохович Антонелла Миколаївна (UA),
Мурзін Андрій Вадимович (UA),
Гутник Світлана Василівна (UA),
Омельяненко Ірина Олександрівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 57960 U, 25.03.2011
UA 80629 U, 10.06.2013
RU 2372786 C1, 20.11.2009

(54) ОЗДОБЛЮВАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ПІНОПОДІБНОЇ СТРУКТУРИ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

(57) Реферат:

Винахід стосується оздоблювального напівфабрикату піноподібної структури дієтичного призначення, що містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, причому оздоблювальний напівфабрикат додатково містить мальтитол та фруктозу.

UA 108676 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відомий оздоблювальний напівфабрикат суфле [Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы и рулеты. - М.: Пищевая промышленность, 1977, рецептура № 105, стр. 742], до рецептури якого входить цукор, патока крохмальна, агар, масло вершкове, білок яєчний, молоко

5 цільне згущене з цукром, кислота лимонна, есенція.

Співвідношення компонентів, %:

цукор	37,70
агар	0,52
патока крохмальна	18,85
масло вершкове	23,86
білок яєчний	6,78
молоко цільне згущене з цукром	11,62
кислота лимонна	0,40
есенція	0,27.

Недоліком даного рецептурного складу є наявність компонентів, які обмежують можливість споживання виробів хворими на цукровий діабет.

10 В основу винаходу поставлена задача створення оздоблювального напівфабрикату для тортів та тістечок, які можна споживати всім групам населення, в тому числі хворим на цукровий діабет.

Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури дієтичного призначення, що містить рецептурні інгредієнти: агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, згідно з винаходом, додатково містить мальтитол та фруктозу у такому співвідношенні сировинних інгредієнтів

15 мас. %:

мальтитол	10,00-70,00
фруктоза	10,00-80,00
агар	0,50-5,40
білок яєчний сухий	6,00-11,40
кислота лимонна	0,02-2,00
есенція	0,01-1,20.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

20 Запропоноване введення багатоатомного спирту мальтитолу та моносахариду фруктози дозволяє вживати торти та тістечка пониженої глікемічності всім верствам населення, в тому числі хворим на цукровий діабет.

Цукровий діабет - захворювання, яке характеризується збільшенням концентрації глюкози в крові, виділенням її з сечею, що зумовлено абсолютною або відносною недостатністю в крові гормону інсуліну.

25 Фруктоза дуже добре засвоюється, але на відміну від сахарози, не потребує присутності інсуліну і тому рекомендується хворим на цукровий діабет.

30 Мальтитол - це поліол, який є сучасним, популярним в усьому світі замінником цукру. Він не піддається метаболізму бактеріями ротової порожнини, які, розщеплюючи цукор, виділяють кислоти, сприяючи порушенню зубної емалі і розвитку карієсу. У організмі людини мальтитол повільно, але повністю розкладається мікрофлорою кишечника і може викликати послаблюючий (пребіотичний) ефект. Крім пребіотичних властивостей перевагою мальтитолу також є низька калорійність (2,1 ккал/г). Використання мальтитолу забезпечує можливість зниження калорійності піноподібних напівфабрикатів.

Використання мальтитолу та фруктози забезпечує дієтичні і функціональні (оздоровчі), пребіотичні властивості продукту.

35 Приклади рецептур продукту наведено в таблиці.

Висновок із таблиці: таким чином, з таблиці видно, що приклади отримання складу 2, 3, 4 мають найкращі структурно-механічні показники готових виробів і характеризуються високими органолептичними показниками, а приклади 1 і 5 отримання складу мають значно гірші органолептичні і структурно-механічні показники готових виробів.

40

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Примітки
	Мальтитол	Фруктоза	Агар	Білок яєчний сухий	Кислота лимонна	Есенція	
1	90,00	6,30	0,30	0,60	2,20	0,60	Незадовільно, дуже міцна структура
2	10,00	80,00	0,50	8,70	0,02	0,78	Добрі властивості структури виробу
3	46,50	46,40	1,00	6,00	0,09	0,01	Найкращі показники структури готового виробу
4	70,00	10,00	5,40	11,40	2,00	1,20	Задовільна якість виробу
5	4,50	85,00	6,00	2,10	1,40	1,00	Погіршується структура готових виробів

- 5 Технічний результат полягає в наступному. Використання заміників цукру мальтитолу та фруктози дає можливість виробляти оздоблювальні напівфабрикати піноподібної структури дієтичного та функціонального призначення для всіх верств населення, в тому числі, хворих на цукровий діабет.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Оздоблювальний напівфабрикат піноподібної структури дієтичного призначення, що містить агар, білок яєчний сухий, кислоту лимонну, есенцію, який **відрізняється** тим, що додатково містить мальтитол та фруктозу при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|--------------------|-------------|
| мальтитол | 10,00-70,00 |
| фруктоза | 10,00-80,00 |
| агар | 0,50-5,40 |
| білок яєчний сухий | 6,00-11,40 |
| кислота лимонна | 0,02-2,00 |
| есенція | 0,01-1,20. |

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601