



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **117020**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 00127**

(22) Дата подання заявки: **03.01.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **12.06.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **12.06.2017, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):

**Тюрікова Інна Станіславівна (UA),
Пересічний Михайло Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ",
вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)**

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗІ "ДОБРОДАР"

(57) Реферат:

Спосіб приготування смузі включає підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання, бланшування (запікання), змішування і подрібнення. Використовують плодовоовочеву композиційну суміш, що складається із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі та цукру з використанням як біологічно цінної добавки із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

UA 117020 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва новітніх смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням волоського горіха.

Смузі - густий напій, коктейль, мус, приготований збиванням у блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів - свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, йогурту, кефіру, морозива, вершків. Також у смузі можуть додаватися горіхи, м'ясо, сир, сироп [1].

Розроблено широкий асортимент овочевих і фруктових смузі, але відсутні смузі на основі топінамбуру і гарбуза з використанням біологічно активної добавки із волоського горіха молочно-воскової стиглості (ВГМВС) [2]. У зв'язку з цим, сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розроблення новітніх технологій смузі з використанням дієтичних добавок із високими біологічними та технологічними властивостями, а саме, волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Корисна модель, що заявляється, вирішує задачу виробництва смузі на основі топінамбура та гарбуза з використанням біологічно активної добавки із ВГМВС з підвищеною біологічною цінністю із заданими фізико-хімічними властивостями та високими смаковими якостями.

Найближчим аналогом до запропонованої є рецептура смузі із овочів і фруктів [3].

В основу корисної моделі поставлена задача розробити технологію смузі на основі топінамбура і гарбуза з використанням біологічно активної добавки із ВГМВС.

Поставлена задача вирішується тим, що на стадії змішування плодоовочевих компонентів як біологічно активної добавки додається екстракт із ВГМВС на цукровій основі.

Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, використані топінамбур, згідно з РСТ УССР 1995-89 [4], гарбуз, згідно з ДСТУ 3190-95 [5], алича, згідно з ГОСТ 21920-76 [6], цукор, згідно з ДСТУ 4623-2006 [7], та біологічно активної добавки із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості [2].

Виробництво смузі "Добродар" на основі топінамбура і гарбуза з використанням біологічно активної добавки із волоського горіха.

Смузі готують за розробленою технологією (табл. 1).

Таблиця 1

Технологія смузі "Добродар"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур	429	340
Гарбуз	439	340
Алича	61	60
Добавка горіхова	251	250
Цукор	100	10
Вихід	-	1000

Топінамбур сортують за розмірами, миють, бланшують у киплячій воді тривалістю 360...420 с, охолоджують у проточній воді - 180-240 с, очищують на картоплеочищувачі, подрібнюють на коренерізці розмірами 10-15 мм, подрібнюють на блендері.

Гарбуз миють, інспектують, розрізають навпіл, видаляють пошкоджені місця, очищують від шкірки і насіння, нарізають на часточки розміром 15×30 мм. Шматочки опускають у киплячу воду на 480...600 с або запікають у мікрохвильовій печі потужністю 800 Вт протягом 120-180 с, охолоджують та подрібнюють блендером на часточки розміром 0,5-0,8 мм.

Плоди аличі інспектують, видаляють пошкоджені та хворі, миють, очищають від плодоніжки і кісточки. Цукор просіюють через сито з магнітними уловлювачами. Екстракт із ВГМВС проціджують через полотняний фільтр.

Підготовлені компоненти за технологією пюре із топінамбура, гарбуза, аличі, цукор, біологічно активна добавка із ВГМВС - змішують та подрібнюють за допомогою блендера протягом 180-240 с при 12000 об/хв. Подають з трубочкою для фрешу.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є те, що технологія приготування смузі ґрунтується на використанні розробленої плодоовочевої композиційної суміші з біологічно активною добавкою із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом можна пояснити наступним чином: поєднання харчових компонентів - топінамбуру, гарбуза, аличі та біологічно активної добавки із ВГМВС - дозволяє створити новітній смузі з

підвищеним вмістом біологічно активних речовин - вітаміну С, каротиноїдів, пектинових та фенольних речовин, що володіють антиоксидантною та імунозахисною дією.

В таблиці 2 наведено показники якості смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням біологічно активної добавки із ВГМВС.

5

Таблиця 2

Показники якості смузі

Найменування смузі	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			pH
	сухих розчинних речовин	пектинових речовин	титрованих кислот, %	β-аскорбінової кислоти	β-каротину	фенольних речовин	
"Добродар"	4,30-4.49	0,368-0,432	0.302-0.368	65,12-86,24	1,89-2.40	1106,25-1143,75	4,8-5,0

Проведена органолептична оцінка смузі "Добродар" з горіховою добавкою на цукровій основі. Смузі мав однорідну ніжну консистенцію, світло-брунатного або брунатного кольору, фруктово-гарбузовий аромат, приємний кисло-солодкий смак.

10 Таким чином, розроблено технологію смузі "Добродар" на основі топінамбуру та гарбуза з додаванням як дієтичної добавки екстракту із волоського горіху МВС на цукровій основі, що дозволяє отримати принципово новий продукт з оригінальними смаковими властивостями і підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Соціальний ефект від впровадження розробленого продукту полягає у забезпеченні населення України кулінарною продукцією профілактичної дії.

15 Використані джерела.

1. В електронній енциклопедії "Вікіпедія". - Режим доступу: <http://uk.wikipedia.org/wiki/Смузі>.

20 2. Тюрікова І.С. Спосіб отримання біологічно активної добавки із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості. Корисна модель № 88192, МПК В01D 11/02 (2006.01), опубл. 11.03.2014 р. - Бюл. № 5. - С. 2.

3. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Пересічний М.І. та ін. Збірник рецептур смузі: для закладів ресторанного господарства/ Укладачі: К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, М.І. Пересічний - Харків: ТОВ "Цифрова друкарня. - 2013. - № 1. - 130 с.

25 4. РСТ УССР 1995-89 Топинамбур (земляная груша) свежий. Технические условия. - Введ. с 01.01.1991. - 10 с.

5. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови. - К.: Держстандарт України. - 31 с.

6. ГОСТ 21920-76. Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия. - М.: Стандартиформ. - 11 с.

30 7. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт. - 12 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35 Спосіб приготування смузі, що включає підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання, бланшування (запінання), змішування і подрібнення, який **відрізняється** тим, що використовують плодоовочеву композиційну суміш, що складається із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі та цукру з використанням як біологічно цінної добавки із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

40

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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