



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **117023**

(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 00130**

(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),
Скорик Євгеній Валерійович (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗИ "ЗЕМЛЕДАР"

(57) Реферат:

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

UA 117023 U

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

Корисна модель, що заявляється, вирішує задачу виробництва смузі на основі топінамбура та гарбуза з додаванням перикарпію волоського горіха з підвищеною біологічною цінністю із заданими фізико-хімічними властивостями та високими смаковими якостями.

Найближчим аналогом до запропонованої є рецептура смузі із овочів і фруктів [2].

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити технологію смузі на основі топінамбура і гарбуза з використанням перикарпію волоського горіха.

Поставлена задача вирішується тим, що на стадії змішування плодовоовочевих компонентів як біологічно цінну добавку використовують перикарпій волоського горіха.

Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, використані топінамбур згідно РСТ УССР 1995-89 [3], гарбуз згідно з ГОСТ 21920-76 [4], алича згідно з ГОСТ 21920-76 [5], перикарпій волоського горіха та мед бджолиний натуральний згідно з ДСТУ 4497:2005 [6].

Виробництво смузі "Земледар" на основі топінамбура та гарбуза з використанням перикарпію волоського горіха.

Смузі готують за розробленою технологією (табл. 1).

Таблиця 1

Технологія смузі "Земледар"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур	378	300
Гарбуз бланшований/запечений*	439/387*	340/300*
Алича	58/46*	50/40*
Перикарпій	12,5	120
Вода	91/151*	90/150*
Мед	100/90*	100/90*
Вихід	-	1000

* - технологія з гарбузом запеченим

Для приготування смузі гарбуз, топінамбур, алича та перикарпій волоського горіха проходять механічне оброблення. Топінамбур сортують за розмірами, миють, інспектують, 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. Перикарпій волоського горіха інспектують, видаляють пошкоджені та хворі, миють, подрібнюють на частинки 3-5 мм. (Допускається використання замороженого перикарпію). Воду кип'ятять та охолоджують до кімнатної температури.

Підготовлені компоненти за технологією - пюре із топінамбура, гарбуза, аличі, перикарпію волоського горіха, вода та мед - 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 плодовоовочевої композиційної суміші з перикарпієм волоського горіха.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: поєднання харчових компонентів - топінамбура, гарбуза, аличі, меду та перикарпію волоського горіха - дозволяє створити новітній смузі з підвищеним вмістом вітаміну С, β-каротину, пектинових та фенольних речовин, що мають антиоксидантні та імуностимулюючі властивості.

В таблиці 2 наведено показники якості смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням перикарпію волоського горіха.

Таблиця 2

Показники якості смузі

Найменування смузі	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			pH
	сухих розчинних речовин	пектинових речовин	титрованих кислот, %	L-аскорбінової кислоти	β-каротину	фенольних речовин	
"Земледар"	4,07-4,21	0,365-0,552	0,254-0,275	7,04-7,39	1,395-1,718	825,0-862,5	5,05-5,15

Проведена органолептична оцінка смузі "Земледар" з добавкою із перикарпію волоського горіха. Напій (смузі) мав однорідну, ніжну, пюреподібну консистенцію, колір - темно-жовтий або темно-лимонний, фруктовий аромат або лугових трав, приємний кисло-солодкий або солодкий смак з ледве відчутною пікантною гіркотою.

Таким чином, розроблено технологію смузі "Земледар" на основі топінамбуру та гарбуза з додаванням як дієтичної добавки перикарпію волоського горіху, 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.

Використані джерела.

1. В електронній енциклопедії "Вікіпедія". - Режим доступу: <http://uk.wikipedia.org/wiki/Смузі>.
2. 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 №1", 2013.-130 с
3. РСТ УССР 1995-89 Топинамбур (земляная груша) свежий. Технические условия.. - Введ. с 01.01.1991. - 10 с.
4. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови. - К.: Держстандарт України. - 31 с.
5. ГОСТ 21920-76. Сливы и алыча крупноплодная свежие. Технические условия. - М.: Стандартиформ. - 11 с.
6. ДСТУ 4497:2005 Мед бджолиний натуральний. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт. - 26 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування смузі, що включає: підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання, бланшування (запікання), змішування і подрібнення, який **відрізняється** тим, що використовують плодовоовочеву композиційну суміш, що складається із подрібнених топінамбура, гарбуза та аличі, води, меду з використанням як біологічно цінної добавки перикарпію волоського горіха.

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