



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117382** (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 00087	(72) Винахідник(и):	Тюрікова Інна Станіславівна (UA), Пересічний Михайло Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки:	03.01.2017	(73) Власник(и):	ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	26.06.2017		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	26.06.2017, Бюл.№ 12		

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗІ "ДЖЕРЕЛЬНА НАСОЛОДА"

(57) Реферат:

Спосіб приготування смузі включає: підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання; змішування і подрібнення. Використовують плодоовочеву композиційну суміш із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі та біологічно активну добавку із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

UA 117382 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, мюслі, 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 вирішує задачу виробництва смузі на основі топінамбура та гарбуза з використанням дієтичної 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 спосіб приготування смузі, що включає: підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання; змішування і подрібнення, згідно з корисною моделлю, використовують плодовоовочеву композиційну суміш із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі та біологічно активну добавку із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

На стадії змішування плодовоовочевих компонентів як біологічно цінна добавка додається екстракт цукровий із ВГМВС.

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 активна добавка із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості [2].

Виробництво смузі "Джерельна насолода" на основі топінамбура і гарбуза з використанням дієтичної добавки із волоського горіха.

Смузі готують за розробленою технологією (табл. 1).

Таблиця 1

Технологія смузі "Джерельна насолода"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур	428	340
Гарбуз	357	300
Алича	62	60
Екстракт горіховий цукровий	53	280
Цукор	20	20
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 15-20 мм, подрібнюють на блендері. 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, екстракт цукровий із ВГМВС, цукор - 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 екстрактом цукровим із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: поєднання харчових компонентів - топінамбуру, гарбуза, аличі та екстракту

цукрового із ВГМВС - дозволяє створити новітній смузі з підвищеним вмістом вітаміну С, пектинових та фіторечовин (каротиноїдів та флаваноїдів), що мають антиоксидантну дію.

В таблиці 2 наведено показники якості смузі на основі топінambuру та гарбуза з використанням екстракту цукрового із ВГМВС.

5

Таблица 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	
"Джерельна насолода"	4,02	0,441	0,355	53,68	1,93	1237,5	4,8

Проведена органолептична оцінка смузі "Джерельна насолода" з горіховою добавкою на цукровій основі. Смузі мав однорідну консистенцію з рівномірно розподіленими дрібними часточками гарбуза, світло-брунатний колір зі світло-жовтими краплями, освіжаючий аромат з ледве відчутним гарбузовим, приємний солодкий смак.

10

Таким чином, розроблено технологію смузі "Джерельна насолода" на основі топінambuру та гарбуза з додаванням як дієтичної добавки екстракту цукрового із волоського горіху МВС, 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 оздоровчої 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 В01Д 11/02 (2006.01), опубл. 11.03.2014 р. - Бюл. № 5. - 2 с.

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 № 1", 2013. - 130 с.

25

4. РСТ УССР 1995-89 Топінambuр (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.

30

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

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; змішування і подрібнення, який **відрізняється** тим, що використовують плодоовочеву композиційну суміш із подрібнених топінambuру, гарбуза, аличі та біологічно активну добавку із волоського горіху молочно-воскової стиглості.

40

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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