



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 117389

(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 00098**

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

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.06.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.06.2017, Бюл.№ 12**

(72) Винахідник(и):

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

(73) Власник(и):

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

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗИ "ГОРІХОВА БЛАЖ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування смузі включає підготовку композиційних компонентів - миття, сортування (інспекцію), очищення; нарізання, бланшування (запікання), змішування і подрібнення. Використовується плодовоовочева композиційна суміш, що складається із подрібнених топінамбура, гарбуза та аличі, води, меду з використанням як біологічно цінної добавки подрібнених плодів волоського горіха молочно-воскової стиглості.

UA 117389 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва новітніх смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням плодів 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 волоського горіха молочно-воскової стиглості (ВГМВС). 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 додаванням плодів волоського горіха молочно-воскової стиглості 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 плодів ВГМВС.

Поставлена задача вирішується тим, що на стадії змішування плодоовочевих компонентів як біологічно цінну добавку використовують плоди ВГМВС.

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

Виробництво смузі "Горіхова блаж" на основі топінамбура та гарбуза з використанням волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості.

Смузі готують за розробленою технологією (табл. 1).

Таблиця 1

Технологія смузі "Горіхова блаж"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур	479/416*	380/330*
Гарбуз бланшований/запечений*	503/387*	390/300*
Алича	92	80
Горіх волоський МВС	52	50
Вода	-/151*	-/150*
Мед	100/90*	100/90*
Вихід	-	1000

* - технологія з гарбузом запеченим

Для приготування смузі гарбуз, топінамбур, алича та горіх волоський МВС 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. Плоди волоського горіха МВС інспектують, видаляють пошкоджені та хворі, миють, бланшують у киплячій воді протягом 1...2 с, очищають від шкірки, подрібнюють на частинки 3-5 мм. Допускається використання заморожених плодів горіху МВС). Воду кип'ятять та охолоджують до кімнатної температури.

Підготовлені компоненти за технологією - пюре із топінамбура, гарбуза, аличі, горіха МВС, 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 плодоовочевої композиційної суміші з плодами волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: поєднання харчових компонентів - топінамбуру, гарбуза, аличі, меду та горіха МВС - дозволяє створити новітній смузі з підвищеним вмістом вітаміну С, пектинових та фіторечовин (каротиноїдів та флавоноїдів), що володіють антиоксидантною та імуностимулюючою діями.

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

Таблиця 2

Показники якості смузі

Найменування смузі	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			рН
	сухих розчинних речовин	пектинових речовин	титрованих кислот, %	L-аскорбінової кислоти	β-каротину	фенольних речовин	
"Горіхова блаж"	4,05-4,15	0,184	0,248-0,325	15,14-19,01	2,039	843,75-975,00	4,65-4,85

Проведена органолептична оцінка смузі "Горіхова блаж" з добавкою із волоського горіха МВС. Напій (смузі) мав однорідну, пюреподібну консистенцію, колір - від світло- до темно-жовтого з зеленими краплями, фруктовий аромат, приємний кисло-солодкий або солодкий смак з ледве відчутною пікантною гірчинкою.

Таким чином, розроблено технологію смузі "Горіхова блаж" на основі топінамбуру та гарбуза з додаванням як дієтичної добавки плодів волоського горіха молочно-воскової стиглості, 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.

Джерела інформації:

1. В електронній енциклопедії "Вікімедія". - 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. - 10с.
4. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови. - К.: Держстандарт України. - 31 с.
5. ГОСТ 21920-76. Слива 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 плодоовочеву композиційну суміш, що складається із подрібнених топінамбура, гарбуза та аличі, води, меду з використанням як біологічно цінної добавки подрібнених плодів волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Комп'ютерна верстка М. 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