



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **102905**

(13) **U**

(51) МПК

**A23L 1/05** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 04951**

(22) Дата подання заявки: **21.05.2015**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.11.2015**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.11.2015, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Дорошкевич Руслан Юрійович (UA),  
Нєміріч Олександра Володимирівна  
(UA),  
Гавриш Андрій Володимирович (UA)**

(73) Власник(и):

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

## (54) СКЛАД СОЛОДКОЇ ЗБИВНОЇ СТРАВИ

(57) Реферат:

Склад солодкої збивної страви включає молочну основу, молоко цільне, яйця курячі, цукор білий, желатин, ванілін, воду, причому як молочну основу використовують вершки та додатково вносять порошок з апельсинів.

**UA 102905 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.

Найбільш близьким до корисної моделі є рецептура крему сметанного основного [Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - С. 438], при наступному співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

|               |        |
|---------------|--------|
| сметана       | 34,48  |
| цукор білий   | 17,24  |
| молоко цільне | 25,86  |
| яйця курячі   | 6,90   |
| желатин       | 1,72   |
| ванілін       | 0,01   |
| вода          | решта. |

Недоліком даної рецептури є те, що солодка збивна страва має високу енергетичну цінність порівняно з низькими споживчими властивостями.

В основу корисної моделі поставлена задача створення солодкої збивної страви, яка відрізняється пінистою структурою та покращеними споживчими властивостями.

- 10 Поставлена задача вирішується тим, що солодка збивна страва містить молочну основу, молоко цільне, яйця курячі, цукор білий, желатин, ванілін, воду. Згідно з корисною моделлю, як молочну основу використовують вершки та додатково вносять порошок з апельсинів холодного розпилювального сушіння (висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/1257/96) у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| вершки               | 36-37     |
| молоко цільне        | 23-24     |
| яйця курячі          | 7,5-8,5   |
| цукор білий          | 4-6       |
| желатин              | 2,5-3,5   |
| ванілін              | 0,01-0,03 |
| порошок з апельсинів | 9-11      |
| вода                 | решта.    |

- 15 Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

- 20 Були проведені відпрацювання рецептур з додаванням порошку з апельсинів у кількості 6, 8, 10, 12, 14 % від загального рецептурного складу солодкої збивної страви. На підставі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників якості, хімічного складу найбільш прийнятним визначили 9-11 % порошку з апельсинів (таблиця). Отже, пропонується готувати солодку збивну страву з введенням до рецептури порошку з апельсинів у кількості 9-11 % від загального рецептурного складу, що дозволяє покращити споживні властивості, а саме надати пінистої структури і високих смакових властивостей солодкій збивній stravі.

Таблиця

| № прикладу | Сировина |        |             |             |         |         |                      |       | Хімічний склад, г на 100 г продукту |       |           | Енергетична цінність, ккал | Фізико-хімічні показники якості |              | Висновок Органолептичні характеристики   |
|------------|----------|--------|-------------|-------------|---------|---------|----------------------|-------|-------------------------------------|-------|-----------|----------------------------|---------------------------------|--------------|--|
|            | Вершки   | Молоко | Яйця курячі | Цукор білий | Желатин | Ванілін | Порошок з апельсинів | Вода  | Білки                               | Жири  | Вуглеводи |                            | Масова частка вологи, %         | Зби-тість, % |  |
| 1          | 41,00    | 19,00  | 10,00       | 9,00        | 1,00    | 0,01    | 6,00                 | 13,99 | 4,24                                | 15,41 | 15,16     | 213                        | 64,00                           | 108,00       | Погано тримає піністу структуру, добре відчутний солодкий смак з не відчутним присмаком апельсина                  |
| 2          | 38,00    | 22,00  | 9,00        | 7,00        | 2,00    | 0,01    | 8,00                 | 13,99 | 5,13                                | 14,45 | 14,43     | 205                        | 64,00                           | 114,00       | Тримає піністу структуру, солодкий смак з ледь відчутним присмаком апельсина                                       |
| 3          | 36,50    | 23,50  | 8,00        | 5,00        | 3,00    | 0,01    | 10,00                | 13,99 | 6,01                                | 13,93 | 13,69     | 201                        | 65,00                           | 117,00       | Добре тримає піністу структуру, в міру солодкий смак з відчутним присмаком апельсина та помітною кислуватістю      |
| 4          | 35,00    | 25,00  | 7,00        | 3,00        | 4,00    | 0,01    | 12,00                | 13,99 | 6,90                                | 13,41 | 12,95     | 197                        | 65,00                           | 120,00       | Добре тримає піністу структуру, ледь відчутна солодкість з вираженим апельсиновим присмаком і кислуватістю         |
| 5          | 32,00    | 28,00  | 6,00        | 1,00        | 5,00    | 0,01    | 14,00                | 13,99 | 7,78                                | 12,45 | 12,22     | 189                        | 66,00                           | 123,00       | Добре тримає піністу структуру, не відчутний солодкий смак, з вираженим присмаком апельсина і сильною кислуватістю |

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів, найкращою рецептурою є приклад № 3.

- 5 Технічний результат полягає в наступному. Введення до рецептури солодкої збивної страви порошку з апельсинів дає можливість виготовляти страву зниженої енергетичної цінності та з поліпшеними споживчими властивостями, дозволяє розширити асортимент даної групи кулінарної продукції.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад солодкої збивної страви, що включає молочну основу, молоко цільне, яйця курячі, цукор білий, желатин, ванілін, воду, який **відрізняється** тим, що як молочну основу використовують вершки та додатково вносять порошок з апельсинів у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| вершки               | 36-37     |
| молоко цільне        | 23-34     |
| яйця курячі          | 7,5-8,5   |
| цукор білий          | 4-6       |
| желатин              | 2,5-3,5   |
| ванілін              | 0,01-0,03 |
| порошок з апельсинів | 9-11      |
| вода                 | решта.    |

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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