



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **102906**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/05 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 04952**

(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, що включає молочну основу, молоко цільне, яйця курячі, цукор білий, желатин, ванілін, воду, причому як молочну основу використовують вершки та додатково вносять порошок з яблук.

UA 102906 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. %:

5	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 яблук холодного розпилювального сушіння (висновок санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.03-03/1257/96) у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

вершки	37-39
молоко цільне	23-25
яйця курячі	7,5-8,5
цукор білий	4-6
желатин	2,5-3,5
ванілін	0,01-0,03
порошок з яблук	7-9
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 яблук у кількості 4, 6, 8, 10, 12 % від загального рецептурного складу солодкої збивної страви. На підставі аналізу органолептичних та фізико-хімічних показників якості, хімічного складу найбільш прийнятним визначили 7-9 % порошку з яблук (таблиця). Отже, пропонується готувати солодку збивну страву з введенням до рецептури порошку з яблук у кількості 7-9 % 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 яблук	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи		Масова частка вологи, %	Зби-тість, %	
1	42,00	20,00	10,00	9,00	1,00	0,01	4,00	13,99	3,99	15,77	14,07	211	65,00	108,00	Погано тримає пінисту структуру, добре відчутний солодкий смак з не відчутним присмаком яблука
2	40,00	22,00	9,00	7,00	2,00	0,01	6,00	13,99	4,79	15,12	13,37	205	65,00	114,00	Тримає пінисту структуру, солодкий смак з ледь відчутним присмаком яблука
3	38,00	24,00	8,00	5,00	3,00	0,01	8,00	13,99	5,59	14,46	12,66	200	66,00	117,00	Добре тримає пінисту структуру, в міру солодкий смак з відчутним присмаком яблука та помітною кислуватістю
4	36,00	26,00	7,00	3,00	4,00	0,01	10,00	13,99	6,39	13,81	11,96	195	66,00	120,00	Добре тримає пінисту структуру, ледь відчутна солодкість з вираженим яблучним присмаком і кислуватістю
5	34,00	28,00	6,00	1,00	5,00	0,01	12,00	13,99	7,19	13,16	11,26	189	67,00	123,00	Добре тримає пінисту структуру, не відчутний солодкий смак, з вираженим присмаком яблука 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 яблук має можливість виготовляти страву зниженої енергетичної цінності та з поліпшеними споживчими властивостями, дозволяє розширити асортимент даної групи кулінарної продукції.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 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
- 5 вершки та додатково вносять порошок з яблук у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|-----------------|-----------|
| вершки | 37-39 |
| молоко цільне | 23-25 |
| яйця курячі | 7,5-8,5 |
| цукор білий | 4-6 |
| желатин | 2,5-3,5 |
| ванілін | 0,01-0,03 |
| порошок з яблук | 7-9 |
| 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