



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 108220

(13) U

(51) МПК

A23G 3/50 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 12904**

(22) Дата подання заявки: **28.12.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **11.07.2016**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **11.07.2016, Бюл.№ 13**

(72) Винахідник(и):

**Лазарєва Тетяна Анатоліївна (UA),
Лазарєв Микола Іванович (UA),
Благий Ольга Сергіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА
АКАДЕМІЯ,
вул. Університетська, 16, м. Харків, 61003
(UA)**

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ФОНДАНУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва фондану включає подрібнення чорного шоколаду та вершкового масла на шматочки, розм'якшення на водяній бані, перемішування до однорідної та гладкої консистенції, охолодження; відокремлення білків від жовтків, розтирання жовтків із цукром, додавання до шоколадної суміші підготовлених жовтків та борошна, перемішування, збивання білків до м'яких піків, додавання підготовлених білків до шоколадної суміші, перемішування до отримання однорідної пишної маси, розливання у форми, випікання. Додатково миють гарбуз, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 15-25 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 20-30 г та ванільний цукор, охолоджують та додають у шоколадну суміш. У форми викладають $\frac{1}{2}$ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 15-25 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10-15 хв. при температурі 180-200 °C.

UA 108220 U

Корисна модель належить до кондитерської промисловості та ресторанного господарства, а саме виробництва гарячих солодких страв.

Відомий спосіб виробництва фондану, який включає подрібнення чорного шоколаду на шматочки, розм'якшення його на водяній бані, змішування з шматочками вершкового масла, перемішування до однорідної та гладкої консистенції, охолодження; проведення санітарної підготовки яєць, відокремлення білків від жовтків, розтирання жовтків із цукром, додавання до шоколадної суміші підготовлених жовтків та борошна, перемішування, збивання білків до м'яких піків, додавання підготовлених білків до шоколадної суміші, перемішування до отримання однорідної пишної маси, розливання у форми, випікання 10-15 хвилин [1].

Недоліком цього способу є низька біологічна цінність виробів, недостатньо високі смакові якості, відсутність функціональних властивостей.

В основу корисної моделі поставлено задачу отримання гарячої солодкої страви підвищеної якості, харчової та біологічної цінності, розширення асортименту продукції шляхом використання як джерела біологічно активних речовин, вітамінів, мінеральних речовин та клітковини - м'якоті гарбуза та подрібненого кореня імбиру, цедри апельсину.

У м'якоті гарбуза міститься 8-10 % цукрів, до 15 % білкових речовин, 0,13 % жирної олії, 5,16 % пектинових речовин, 11-14 % клітковини, 0,1-0,2 % органічних кислот. М'якоть гарбуза багата на вітаміни та містить (мг %) вітаміну С 0,2-0,8; каротину 1,96; вітаміну В1 0,047; вітаміну В2 0,065, вітаміну РР 0,5. У складі м'якоті виявлено макро- та мікроелементи (мг %): калій 170, кальцій 40, магній 14, сірка 18, фосфор 25, хлор 19, залізо 800, кобальт 1,0, марганець 40, мідь 180, фтор 86, цинк 240.

Вживання гарбуза сприяє покращенню стану хворих на анемію, туберкульоз, ожиріння, холецистит. Рекомендовано вживати м'якоть гарбуза для нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту, печінки, серцево-судинної системи, нирок [2, 3].

Корінь імбиру містить амінокислоти, вуглеводи, жири, клітковину і ефірні олії, вітаміни А, С, В1, В2, мінеральні речовини: натрій, калій, магній, залізо, цинк, кальцій та інші. Корінь імбиру підвищує імунітет, має протизапальну, потогінну, ранозагоювальну, знеболювальну та сечогінну дію, покращує травлення, нормалізує роботу щитовидної залози, покращує мозковий кровообіг, призупиняє процеси старіння.

Цедра апельсину містить 0,4-0,5 % ефірної олії, яка складається із лімонену, спирту гераніолу, цитралі, терпінеолу. Ефірна олія апельсину має бактерицидні та антисептичні властивості.

За запропонованим способом для вирішення поставленої задачі корисної моделі приготування фондану здійснюється наступним чином: гарбуз мийть, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 15-25 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 20-30 г та ванільний цукор, охолоджують; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують зі шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків, розтирають жовтки із цукром, додають до шоколадної суміші підготовлені жовтки та просіяне борошно, перемішують, збивають білки до м'яких піків, вводять до шоколадної суміші, перемішують до отримання однорідної пишної маси; у форми викладають ½ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 15-25 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10-15 хв. при температурі 180-200 °С та подають, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

| | |
|-----------------|------------|
| чорний шоколад | 180...200 |
| цукор | 80...100 |
| борошно | 40...50 |
| яйця | 200...225 |
| вершкове масло | 110...140 |
| м'якоть гарбуза | 70...90 |
| цедра апельсину | 1,0...2,0 |
| ванільний цукор | 1,5...2,5 |
| корінь імбиру | 0,5...0,8. |

Наводимо приклади здійснення запропонованого способу.

Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

Гарбуз мийть, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 15 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють

блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 20 г та ванільний цукор, охолоджують; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують зі шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків, розтирають жовтки із цукром, додають до шоколадної суміші підготовлені жовтки та просіяне борошно, перемішують, збивають білки до м'яких піків, вводять до шоколадної суміші, перемішують до отримання однорідної пишної маси; у форми викладають $\frac{1}{2}$ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 15 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10 хв. при температурі 180 °C та подають, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

| | |
|-----------------|------|
| чорний шоколад | 180 |
| цукор | 80 |
| борошно | 40 |
| яйця | 200 |
| вершкове масло | 110 |
| м'якоть гарбуза | 70 |
| цедра апельсину | 1,0 |
| ванільний цукор | 1,5 |
| корінь імбиру | 0,5. |

Приклад 2.

Середнє значення щодо наведеного способу.

Гарбуз миють, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 20 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 25 г та ванільний цукор, охолоджують; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують зі шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків, розтирають жовтки із цукром, додають до шоколадної суміші підготовлені жовтки та просіяне борошно, перемішують, збивають білки до м'яких піків, вводять до шоколадної суміші, перемішують до отримання однорідної пишної маси; у форми викладають $\frac{1}{2}$ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 20 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 12 хв. при температурі 190 °C та подають, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

| | |
|-----------------|-------|
| чорний шоколад | 190 |
| цукор | 90 |
| борошно | 45 |
| яйця | 215 |
| вершкове масло | 125 |
| м'якоть гарбуза | 80 |
| цедра апельсину | 1,5 |
| ванільний цукор | 2,0 |
| корінь імбиру | 0,65. |

Приклад 3.

Максимальна межа щодо наведеного способу.

Гарбуз миють, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 25 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 30 г та ванільний цукор, охолоджують; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують зі шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків, розтирають жовтки із цукром, додають до шоколадної суміші підготовлені жовтки та просіяне борошно, перемішують, збивають білки до м'яких піків, вводять до шоколадної суміші, перемішують до отримання однорідної пишної маси; у форми викладають $\frac{1}{2}$ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 25 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 15 хв. при температурі 200 °C та подають, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

| | |
|----------------|-----|
| чорний шоколад | 200 |
| цукор | 100 |
| борошно | 50 |
| яйця | 225 |

| | |
|-----------------|------|
| вершкове масло | 140 |
| м'якоть гарбуза | 90 |
| цедра апельсину | 2,0 |
| ванільний цукор | 2,5 |
| корінь імбиру | 0,8. |

Отриманий за запропонованим способом фондан має високі органолептичні показники, підвищену харчову та біологічну цінність, має функціональні властивості.

Запропонований спосіб виробництва фондану дозволяє завдяки використанню м'якоті гарбуза, кореня імбиру, цедри апельсину збагатити кінцевий продукт біологічно активними речовинами, вітамінами, мінеральними речовинами, а в сукупності отримати гарячу солодку страву підвищеної якості, харчової та біологічної цінності, надати продукту оздоровчих властивостей, розширити асортимент продукції, що випускається кондитерською промисловістю та закладами ресторанного господарства.

10 Джерела інформації:

1. Дієтика: журнал - 2013. - № 12. - С. 95.
2. Нуралиев Ю. Н. Лекарственные растения. Целебные свойства фруктов и овощей. - Душанбе: Маориф, 1988. - 286 с.
3. Товстуха Е. С. Фитотерапия./Е. С.Товстуха - К.: Здоров'я, 1990. - 304 с.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва фондану, що включає подрібнення чорного шоколаду та вершкового масла на шматочки, розм'якшення на водяній бані, перемішування до однорідної та гладкої консистенції, охолодження; відокремлення білків від жовтків, розтирання жовтків із цукром, додавання до шоколадної суміші підготовлених жовтків та борошна, перемішування, збивання білків до м'яких піків, додавання підготовлених білків до шоколадної суміші, перемішування до отримання однорідної пишної маси, розливання у форми, випікання, який **відрізняється** тим, що гарбуз миють, очищують від шкірочки, нарізають на шматочки, припускають у воді до розм'якшення 15-25 хв., додають натертий корінь імбиру, цедру апельсину, подрібнюють блендером, перетирають через сито, додають розм'якшене вершкове масло 20-30 г та ванільний цукор, охолоджують; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують зі шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків, розтирають жовтки із цукром, додають до шоколадної суміші підготовлені жовтки та просіяне борошно, перемішують, збивають білки до м'яких піків, вводять до шоколадної суміші, перемішують до отримання однорідної пишної маси; у форми викладають ½ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 15-25 г гарбузової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10-15 хв. при температурі 180-200 °С та подають, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

| | |
|-----------------|------------|
| чорний шоколад | 180...200 |
| цукор | 80...100 |
| борошно | 40...50 |
| яйця | 200...225 |
| вершкове масло | 110...140 |
| м'якоть гарбуза | 70...90 |
| цедра апельсину | 1,0...2,0 |
| ванільний цукор | 1,5...2,5 |
| корінь імбиру | 0,5...0,8. |

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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