



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 108221

(13) U

(51) МПК

A23G 3/50 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 12905**

(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 З ФРУКТОВО-ЯГІДНОЮ НАЧИНКОЮ

(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 бланшують підготовлені плоди обліпіхи, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 50-60 г, яйця 45-60г, цедру лимону та апельсину 1-1,4 г; збивають вінчиком та нагрівають 8-15 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло 25-35 г, масу охолоджують у холодильній камері 10-15 хв та додають у шоколадну суміш, під час розливання у форми. У форми викладають $\frac{1}{2}$ частину шоколадної суміші, у середину кладуть 10-20 г обліпіхової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10-15 хв. при температурі 180-200 °С,

UA 108221 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 та недостатньо високі смакові якості.

В основу корисної моделі поставлено задачу отримання гарячої солодкої страви підвищеної якості, харчової та біологічної цінності, розширення асортименту продукції шляхом використання як джерела вітамінів, мінеральних речовин та ефірних олій - плодів обліпихи, цедри лимону та апельсину.

У плодах обліпихи містяться 11-12 % олії, 3,5-4,0 % цукрів, близько 3,2 % органічних кислот, 0,7 % бетаїну, 0,3-0,8 % флавоноїдів, 4,7 % клітковини, 0,1 % геміцелюлози, 0,4 % пектину [2, 31].

Олія обліпихи містить жирні кислоти - олеїнову, лінолеву, ліноленову, стігмастерини. Плоди обліпихи містять незамінні (лізин, треонін, валін, метіонін, ізолейцин, лейцин, фенілаланін), а також замінні амінокислоти (гістидин, аргінін, аспарагінова кислота, серин, глютамінова кислота).

Плоди обліпихи багаті на вітаміни (мг %): вітаміну С 50-900, каротиноїдів 180-250, вітаміну В1 0,05-0,28, вітаміну В2 0,05-0,38, вітаміну В6 3,3, вітаміну Вс 0,79, вітаміну Е 14,3-18, вітаміну К 0,04-1,28, вітаміну Р 75-200.

У плодах обліпихи знаходяться макро- та мікроелементи: залізо, марганець, бор, алюміній, кремній. Сік обліпихи містить такі ліпотропні речовини, як бетаїн, холін, природні антиоксиданти.

Плоди обліпихи є цінним полівітаміним продуктом, їх використовують для лікування захворювань простудного походження, для профілактики атеросклерозу, захворювання печінки та шлунково-кишкового тракту, анемії.

Цедра лимону та апельсину містить 0,4 0,5 % ефірної олії, яка складається із лімонену, ліналоолу, спирту гераніолу, цитралі, терпінеолу. Ефірна олія лимону та апельсину має бактерицидні та антисептичні властивості [2].

За запропонованим способом для вирішення поставленої задачі корисної моделі приготування фондану здійснюється наступним чином: підготовлені плоди обліпихи бланшують, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 50-60 г, яйця 45-60 г, цедру лимону та апельсину 1 1,4 г; збивають вінчиком та нагрівають 8-15 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло 25-35 г, масу охолоджують у холодильній камері 10-15 хв; 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 1/4 частину шоколадної суміші, у середину кладуть 10-20 г обліпихової 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	140...170
борошно	40...50
яйця	225...360
вершкове масло	115...145
плоди обліпихи	85...100
цедра лимону	0,5...0,7
цедра апельсину	0,5...0,7.

Наводимо приклади здійснення запропонованого способу.

Приклад 1.

Мінімальна межа щодо наведеного способу.

Підготовлені плоди обліпихи бланшують, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 50 г, яйця 45 г, цедру лимону та апельсину 1 г; збивають вінчиком та нагрівають

- 8 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло 25 г, масу охолоджують у холодильній камері 10 хв; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують із шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну
- 5 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 10 г обліпихової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 10 хв. при температурі 180 °С та подають,
- 10 при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

чорний шоколад	180
цукор	140
борошно	40
яйця	225
вершкове масло	115
плоди обліпихи	85
цедра лимону	0,5
цедра апельсину	0,5.

Приклад 2.

Середнє значення щодо наведеного способу.

- Підготовлені плоди обліпихи бланширують, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 55 г, яйця 50 г, цедру лимону та апельсину 1,2 г; збивають вінчиком та нагрівають 12 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло
- 15 30 г, масу охолоджують у холодильній камері 12 хв; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують із шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків,
- 20 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 обліпихової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 12 хв. при температурі 190 °С та подають, при цьому рецептурні
- 25 компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

чорний шоколад	190
цукор	155
борошно	45
яйця	300
вершкове масло	130
плоди обліпихи	92
цедра лимону	0,6
цедра апельсину	0,6.

Приклад 3.

Максимальна межа щодо наведеного способу.

- Підготовлені плоди обліпихи бланширують, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 60 г, яйця 60 г, цедру лимону та апельсину 1,4 г; збивають вінчиком та нагрівають 15 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло
- 30 35 г, масу охолоджують у холодильній камері 15 хв; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують на водяній бані, змішують із шматочками вершкового масла, перемішують до однорідної та гладкої консистенції, охолоджують; проводять санітарну підготовку яєць, відокремлюють білки від жовтків,
- 35 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 обліпихової начинки, заливають шоколадною сумішшю, випікають 15 хв. при температурі 200 °С та подають, при цьому рецептурні
- 40 компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

чорний шоколад	200
цукор	170
борошно	50
яйця	360

вершкове масло	145
плоди обліпихи	100
цедра лимону	0,7
цедра апельсину	0,7.

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

Запропонований спосіб виробництва фондану дозволяє завдяки використанню плодів обліпихи, цедри лимону та 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.

Джерела інформації:

1. Дієтика: журнал - 2013. - № 12. - С 95.
2. Нуралиев Ю.П. 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 підготовлені плоди обліпихи бланшують, видаляють зайву вологу, перетирають через сито, додають цукор 50-60 г, яйця 45-60г, цедру лимону та апельсину 1-1,4 г; збивають вінчиком та нагрівають 8-15 хв, постійно перемішуючи; перетирають через сито та додають вершкове масло 25-35 г, масу охолоджують у холодильній камері 10-15 хв; готують шоколадну суміш, для цього подрібнюють на шматочки чорний шоколад, розм'якшують па 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 10-20 г обліпихової 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	140...170
борошно	40...50
яйця	225...360
вершкове масло	115...145
плоди обліпихи	85...100
цедра лимону	0,5...0,7
цедра апельсину	0,5...0,7.

Комп'ютерна верстка О. Рябо

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