



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108228** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23G 9/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2015 13011</b>	(72) Винахідник(и): <b>Дишкантюк Оксана Володимирівна (UA), Калугіна Юлія Геннадіївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>29.12.2015</b>	(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>11.07.2016</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>11.07.2016, Бюл.№ 13</b>	

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СОРБЕТУ

### (57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування сорбету містить йодовмісний компонент, солодкий компонент, лимонний сік, добавки і воду. Як йодовмісний компонент вона містить плоди фейхоа, перетерті із цукром, як добавки порошок кардамону і коріння імбиру, а як солодкий компонент цукор-пісок.

**UA 108228 U**



Корисна модель належить до галузі ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертів з підвищеним вмістом йоду, конкретно - сорбетів.

Відома композиція інгредієнтів для каші швидкого приготування із функціональними властивостями, зокрема підвищеним вмістом йоду [див. патент Російської Федерації № 2566056], що містить (мас. %): гречані пластівці 26,0-29,0; житні пластівці 29,0-31,0; рисові пластівці 26,0-27,0; ламінарія порошок 4,0-5,0; морква порошок 1,8-2,5; топінамбур порошок 1,0-2,0; маточне молочко 5,0-6,0; сіль поварена 1,2. Добавка із ламінарії збагачує кашу йодом.

Недоліками відомої композиції є незадовільні для багатьох людей смакові властивості каші за рахунок одного з інгредієнтів із підвищеним вмістом йоду - порошку ламінарії.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів сорбету, що містить: гарбузове пюре; апельсиновий сік; обліпихове пюре; мед; квітковий пилок; лимонний сік; йодіс-концентрат; електроактивована вода; капа-карагінан. (див. патент України № 89383 U), яка має підвищений вміст есенціальних мікронутрієнтів, з підвищеними антиоксидантними властивостями.

Дана композиція обрана найближчим аналогом.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- йодовмісний компонент;

- лимонний сік;

- солодкий компонент;

- добавки. Недоліками найближчого аналогу є:

- недостатньо високі органолептичні показники сорбету;

- висока можливість алергії за рахунок невдало підібраних інгредієнтів;

- висока собівартість за рахунок додавання "Йодіс-концентрату"

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити удосконалений (за органолептичними та фізико-хімічними показниками) інгредієнтний склад охолоджених десертів, а саме сорбету із підвищеним вмістом йоду. Вирішення задачі сприятиме розширенню асортименту десертів із профілактичними якостями за рахунок корегування дефіциту йоду в організмі людини.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування сорбету, що містить йодовмісний компонент, лимонний сік, добавки і воду, та відрізняється тим, що як йодовмісний компонент вона містить плоди фейхоа, перетерті з цукром, як добавки - порошок кардамону і коріння імбиру, а як солодкий компонент - цукор-пісок, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

плоди фейхоа, перетерті із цукром	60-65,5
-----------------------------------	---------

цукор-пісок	10,5-13
-------------	---------

сік лимонний	1,5-2,5
--------------	---------

порошок кардамону	0,6-0,8
-------------------	---------

порошок кореня імбиру	0,6-1
-----------------------	-------

вода	решта.
------	--------

Технічний результат досягається, в основному, за рахунок використання як основного інгредієнта сорбету перетертих плодів фейхоа, які налічують такі унікальні властивості, як наявність в них водорозчинних сполук йоду (до 70 мкг на 100 г м'якоті), а також високі органолептичні показники за рахунок підбору інгредієнтів.

Композицію для приготування сорбету готують у наступній послідовності. Коріння імбиру натирають та змішують із водою та цукровим піском, кип'ятять. Додають плоди фейхоа перетерті із цукром та проварюють протягом 4 хвилин. Далі додають лимонний сік, кардамон та вимішують. Отриману масу викладають у контейнер та заморожують методом шокової заморозки.

Приклади одержання композиції для приготування сорбету при різних кількісних значеннях компонентів.

Приклад 1.

Отримали композицію для приготування сорбету як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:

плоди фейхоа, перетерті із цукром	71,8
-----------------------------------	------

цукор-пісок	8
-------------	---

лимонний сік	4
--------------	---

порошок кардамону	1
-------------------	---

коріння імбиру	1,5
----------------	-----

вода	13,7.
------	-------

Визначали основні органолептичні показники сорбету шляхом поєднання різних масових часток компонентів. Результати аналізу приведені у таблиці.

Приклад 2.

- 5 Отримали композицію для приготування сорбету як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:
- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| плоди фейхоа, перетерті із цукром | 54,5  |
| цукор-пісок                       | 18    |
| лимонний сік                      | 3     |
| порошок кардамону                 | 0,8   |
| коріння імбиру                    | 1,5   |
| вода                              | 22,2. |

Визначали основні органолептичні показники сорбету шляхом поєднання різних масових часток компонентів. Результати аналізу приведені у таблиці.

Приклад 3.

- 10 Отримали композицію для приготування сорбету як описано вище. Компоненти брали при наступному співвідношенні, мас. %:
- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| плоди фейхоа, перетерті із цукром | 63,5  |
| цукор-пісок                       | 12,5  |
| лимонний сік                      | 2     |
| порошок кардамону                 | 0,75  |
| коріння імбир                     | 0,75  |
| вода                              | 20,5. |

Визначали основні органолептичні показники сорбету шляхом поєднання різних масових часток компонентів. Результати аналізу приведені у таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники сорбетів, одержаних за прикладами № 1-3

Назва показника	№ прикладу		
	1	2	3
Колір	Світлий жовто-зелений, неоднорідний	Блідий жовто-зелений, неоднорідний	Блідий жовто-зелений, неоднорідний
Оцінка в балах	5	5	5
Зовнішній вигляд	Вид дуже пухкого сорбету, видно часточки фейхоа. Вигляд привабливий	Вид щільного сорбету, видно зелені краплини фейхоа. Вигляд привабливий	Вид щільного сорбету, видно зелені краплини фейхоа. Вигляд привабливий
Оцінка в балах	4	4	4
Консистенція	Пухка, неоднорідна	Щільна, однорідна	В міру щільна, однорідна
Оцінка в балах	3	4	5
Запах	Яскраво виражений аромат фейхоа, дуже виражений аромат кардамону та імбиру	Виражений аромат фейхоа, дуже виражений аромат кардамону та імбиру	Виражений аромат фейхоа, достатньо чутний аромат кардамону та імбиру
Оцінка в балах	5	5	5
Смак	Яскраво виражений смак фейхоа, досить кислий, слабо солодкий, дуже яскравий смак кардамону та імбиру	Виражений смак фейхоа, дуже солодкий, кислуватий, досить виражений смак імбиру та кардамону	Досить виражений смак фейхоа, солодкуватий, кислуватий, присутній присмак кардамону та імбиру
Оцінка в балах	3	3	5
Загальна оцінка	20/25	21/25	24/25

15

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування сорбету, що містить йодовмісний компонент, солодкий компонент, лимонний сік, добавки і воду, яка **відрізняється** тим, що як йодовмісний компонент вона містить плоди фейхоа, перетерті із цукром, як добавки порошок кардамону і

коріння імбиру, а як солодкий компонент цукор-пісок, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

плоди фейхоа, перетерті із цукром	60-65,5
цукор-пісок	10,5-13
сік лимонний	1,5-2,5
порошок кардамону	0,6-0,8
порошок кореня імбиру	0,6-1
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601