



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 117381

(13) U

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2017 00085**

(22) Дата подання заявки: **03.01.2017**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.06.2017**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.06.2017, Бюл.№ 12**

(72) Винахідник(и):

**Тюрікова Інна Станіславівна (UA),
Пересічний Михайло Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ",
вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36014 (UA)**

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СМУЗИ "БАДЬОРІЙ"

(57) Реферат:

Спосіб приготування смузі включає підготовку композиційних компонентів: миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання; бланшування (запікання), змішування і подрібнення. Використовують плодоовочеву композиційну суміш із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі, меду, як біологічно цінну добавку використовують екстракт із волоського горіха молочновоскової стиглості.

UA 117381 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва новітніх смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням волоського горіха.

Смузі - густий напій, коктейль, мус, приготований збиванням у блендері до стану пюре натуральних інгредієнтів - свіжих або свіжозаморожених фруктів, овочів, ягід, молока, йогурту, кефіру, морозива, вершків. Також у смузі можуть додаватися горіхи, мюслі, сир, сироп [1].

Розроблено широкий асортимент овочевих і фруктових смузі, але відсутні смузі на основі топінамбуру і гарбуза з використанням як біологічно цінної добавки екстракту із волоського горіха молочно-воскової стиглості (ВГМВС) [2]. У зв'язку з цим, сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розроблення новітніх технологій смузі з використанням дієтичних добавок із високими біологічними та технологічними властивостями, а саме волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Корисна модель вирішує задачу виробництва смузі на основі топінамбура та гарбуза з використанням екстракту із ВГМВС з підвищеною біологічною цінністю із заданими фізико-хімічними властивостями та високими смаковими якостями.

Найближчим аналогом до запропонованої є рецептура смузі із овочів і фруктів [3].

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити технологію смузі на основі топінамбура і гарбуза з використанням екстракту із ВГМВС.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб приготування смузі, що включає підготовку композиційних компонентів: миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання; бланшування (запикання), змішування і подрібнення, згідно з корисною моделлю, використовують плодовоовочеву композиційну суміш із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі меду, як біологічно цінну добавку використовують екстракт із волоського горіха молочно-воскової стиглості. На стадії змішування плодовоовочевих компонентів як біологічно цінна добавка додається екстракт із ВГМВС.

Приклад. Для експериментальної перевірки продукту, що заявляється, використані топінамбур згідно з РСТ УССР 1995-89 [4], гарбуз згідно з ДСТУ 3190-95 [5], алича згідно з ГОСТ 21920-76 [6], цукор згідно з ДСТУ 4623-2006 [7] та екстракт із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості [2].

Виробництво смузі "Бадьорий" на основі топінамбура і гарбуза з використанням біологічно активної добавки із волоського горіха.

Смузі готують за розробленою технологією (табл.1).

Топінамбур сортують за розмірами, миють, бланшують у киплячій воді тривалістю 360...420 с, охолоджують у проточній воді - 180-240 с., очищують на картоплеочищувачі, подрібнюють на коренерізці розмірами 10-15 мм, подрібнюють на блендері.

Гарбуз миють, інспектують, розрізають навпіл, видаляють пошкоджені місця, очищують від шкірки і насіння, нарізають на часточки розміром 15×30 мм. Шматочки опускають у киплячу воду на 480...600 с або запікають у мікрохвильовій печі потужністю 800 Вт протягом 120-180 с, охолоджують та подрібнюють блендером на часточки розміром 0,5-0,8 мм.

Таблиця 1

Технологія смузі "Бадьорий"

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Топінамбур	453/429*	360/340*
Гарбуз бланшований/запечений*	477/426*	370/330*
Алича	81	70
Екстракт горіховий	101	100
Вода	-/61*	-/60*
Мед	100	100
Вихід	-	1000

* - технологія з гарбузом запеченим

Плоди аличі інспектують, видаляють пошкоджені та хворі, миють, очищають від плодоніжки і кісточки. Екстракт із ВГМВС проціджують через полотняний фільтр. Воду кип'ятять та охолоджують до кімнатної температури.

Підготовлені компоненти за технологією - пюре із топінамбура, гарбуза, аличі, екстракт із ВГМВС, мед і воду - змішують та подрібнюють за допомогою блендера протягом 180-240 с. при 12000 об./хв. Подають з трубочкою для фрешу.

Новим у корисній моделі, є те, що технологія приготування смузі ґрунтується на використанні розробленої плодовоовочевої композиційної суміші з екстрактом із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: поєднання харчових компонентів - топінамбуру, гарбуза, аличі та екстракту із ВГМВС - дозволяє створити новітній смузі з підвищеним вмістом біологічно активних речовин - вітаміну С, каротиноїдів, пектинових та фенольних речовин, що мають антиоксидантну та імунозахисну дію.

В таблиці 2 наведено показники якості смузі на основі топінамбуру та гарбуза з використанням екстракту із ВГМВС.

Таблиця 2

Показники якості смузі

Найменування смузі	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			pH
	сухих розчинних речовин	пектинових речовин	титрованих кислот, %	L-аскорбінової кислоти	β-каротину	фенольних речовин	
"Бадьорий"	4,14-4,37	0,184-0,190	0,355-0,409	15,31-16,90	1,718-2,290	956,25-1012,5	4,65-4,9

Проведена органолептична оцінка смузі "Бадьорий" з горіховою добавкою на спиртовій основі. Смузі мав однорідну ніжну консистенцію з рівномірно розподіленими дрібними часточками гарбуза, колір від темно-помаранчевого до світло-брунатного, освіжаючий аромат з відчутним фруктовим, приємний кисло-солодкий смак з приємною ледве відчутною гіркотою.

Таким чином, розроблено технологію смузі "Бадьорий" на основі топінамбуру та гарбуза з додаванням як дієтичної добавки екстракту із волоського горіха МВС на спиртовій основі, що дозволяє отримати принципово новий продукт з оригінальними смаковими властивостями і підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Соціальний ефект від впровадження розробленого продукту полягає у забезпеченні населення України кулінарною продукцією профілактичної дії.

Використані джерела.

1. В електронній енциклопедії "Вікіпедія". - Режим доступу: <http://uk.wikipedia.org/wiki/Смузі>.

2. Тюрікова І.С. Спосіб отримання екстракту із волоського горіха молочно-воскової стадії стиглості. Корисна модель № 77238, МПК В01Д 11/02 (2006.01), опубл. 11.02.2013 р. - Бюл. № 3.-4 с.

3. Свідло К.В., Лазарева Т.А., Пересічний М.І. та ін. Збірник рецептур смузі: для закладів ресторанного господарства/ Укладачі: К.В. Свідло, Т.А. Лазарева, М.І. Пересічний - Харків: ТОВ "Цифрова друкарня №7" 2013.-130 с.

4. РСТ УССР 1995-89 Топинамбур (земляная груша) свежий. Технические условия. - Введ. с 01.01.1991.-10 с.

5. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови. - К.: Держстандарт України.-31 с

6. ГОСТ 21920-76. Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия. - М.: Стандартиформ. 11 с.

7. ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови. - К.: Держспоживстандарт.-12 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування смузі, що включає підготовку композиційних компонентів: миття, сортування (інспекцію), очищення, нарізання; бланшування (запикання), змішування і подрібнення, який відрізняється тим, що використовують плодовоовчеву композиційну суміш із подрібнених топінамбура, гарбуза, аличі, меду, як біологічно цінну добавку використовують екстракт із волоського горіха молочно-воскової стиглості.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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