



УКРАЇНА

(19) UA (11) 19418 (13) U
(51) МПК (2006)
A23J 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА САМБУКУ З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВО-РОСЛИННОЇ ОСНОВИ

1

2

(21) u200606835

(22) 19.06.2006

(24) 15.12.2006

(46) 15.12.2006, Бюл. № 12, 2006 р.

(72) Никифоров Радіон Петрович, Коршунова Ганна Федорівна, Гніцевич Вікторія Альбертівна

(73) ДОНЕЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМ. М.ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

(57) Спосіб виробництва самбуку з використанням білково-рослинної основи, що включає підготовку маси для збивання, внесення яєчного білка, збивання, розливання у форми і наступне драглеутворення при охолодженні, який **відрізняється** тим, що використовують білково-рослинну основу або "Кизилова", або "Теренова", або "Кизилово-

теренова", які складаються з білків знежиреного молока та пюре кизилу або терену, або їх суміші, а як драглеутворювач основа містить яблучний пектин, до основи додається очищений та протертий або нарізаний дрібними кубиками фруктовий або ягідний наповнювач, збитий яєчний білок, компоненти розмішують, розливають в форми і охолоджують при наступному співвідношенні складників, г на 1кг продукту:

білково-рослинні основи або "Кизилова"	700-840
або "Теренова"	700-840
або "Кизилово-теренова"	700-840
фрукти (ягоди)	130-270
яєчний білок	30.

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме, до розробки нових видів збитих солодких страв з використанням напівфабрикатів, а саме, самбуків на білково-рослинних основах «Кизилова», «Теренова» або «Кизилово-теренова» з підвищеною харчовою та біологічною цінністю для функціонального харчування, які можуть бути використані в підприємствах ресторанного господарства.

З продукції, яку виробляють підприємства ресторанного господарства, значну частину займають солодкі страви, серед яких виділяються страви та вироби з пінною структурою, а саме самбуки.

Традиційний спосіб виробництва самбуку яблучного передбачає приготування яблучного пюре з запечених яблук, додавання цукру-піску, яєчного білка та збивання до збільшення маси в два-три рази, введення при постійному розмішуванні підготовленого желатину, розливання в форми і охолодження [1].

Відомий спосіб виробництва самбуку, обраний нами за прототип, передбачає змішування концентрату яблучного пектинового з цукром-піском і яблучним пюре, проварювання суміші 3-5хв., додавання за 60сек. до кінця проварювання лимонної кислоти (1г), охолодження до 35-40°C, внесення до суміші яєчного білка, збивання протягом 3-

10хв., викладання збитої суміші у форми, охолодження до 15-20°C, витримання 3-5 годин для структуроутворення, викладання в креманку і відпуск [2].

Недоліком цього способу є тривалість приготування та велика кількість виконуваних операцій.

Наведені технології виробництва є найбільш близькими до корисної моделі по технічній суті та поставленій меті.

Однак трудомісткість і необхідність використання спеціального обладнання при виробництві цих страв, стримують збільшення їх асортименту в підприємствах ресторанного господарства. Ця проблема може бути вирішена за допомогою використання напівфабрикатів, які можна легко переробляти в страви та кулінарну продукцію без застосування спеціального обладнання.

В основу корисної моделі покладено розширення асортименту солодких збитих страв раціонального, лікувально-профілактичного та дитячого харчування в підприємствах ресторанного господарства шляхом використання напівфабрикату, застосування якого дозволить суттєво підвищити біологічну цінність та знизити собівартість продукції за рахунок використання вторинних продуктів переробки молока - знежиреного молока, яке містить 2/3 сухих речовин цільного молока, в тому

(19) UA (11) 19418 (13) U

числі практично всі білки, що дозволяє отримувати з них цінні в біологічному відношенні білкові продукти, та дикорослих кизилу та терену, плоди яких мають високу біологічну цінність та антиоксидантну дію, а хімічний склад відрізняється великим вмістом пектинових речовин, які є драглеутворювачами, цукрів, органічних кислот (яблучної, лимонної, янтарної), вітаміну С, дубильних та фарбуючих речовин, ефірних масел, фітонцидів та ін. Також на собівартість впливає заміна желатину яблучним пектином і зменшення кількості яєчного білку. При цьому зменшуються енерговитрати та скорочуються кількість та тривалість технологічних операцій, в наслідок чого, підвищується ефективність технологічного процесу.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що спосіб отримання самбуку, згідно корисної моделі, включає змішування білково-рослинної основи «Кизилова» або «Теренова», або «Кизилово-теренова», які складаються з білків знежиреного молока та пюре кизилу, або терену, або їх суміші, а в якості драглеутворювача основа містить яблучний пектин, з очищенням та протертим або нарізаним дрібним кубиком фруктовим або ягідним наповнювачем та збитим яєчним білком, короточасне розмішування, розливання в форми і охолодження при наступному співвідношенні складників, г на 1кг продукту:

білково-рослинна основа «Кизилова»	700-840
або «Теренова»	700-840
або «Кизилово-теренова»	700-840
фрукти (ягоди)	130-270
яєчний білок	30

Приклади конкретного виконання.

Приклад 1

Білково-рослинну основу «Кизилова» або «Теренова» в кількості 700г охолоджують до температури 16-18°C. Груші або абрикоси, або персики, або полуницю, або малину в кількості 270г протирають через дрібне сито або нарізають дрібним кубиком, додають до охолодженої основи та збивають міксером при швидкості 600об/хв. протягом 60-70сек., охолоджені яєчні білки (30г) збивають до отримання густої піни і акуратно помішуючи вводять в підготовлену масу, розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Приклад 2

З білково-рослинної основи «Кизилова» в кількості 385г та «Теренова» в кількості 385г, складають суміш і охолоджують її до температури 16-18°C. Груші або абрикоси, або персики, або полуницю в кількості 200г протирають через дрібне сито або нарізають дрібним кубиком, додають до охолодженої основи та збивають міксером при

швидкості 600об/хв. протягом 60-70сек., охолоджені яєчні білки (30г) збивають до отримання густої піни і акуратно помішуючи вводять в підготовлену масу, розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Приклад 3

Білково-рослинну основу «Кизилова» або «Кизилово-теренова» в кількості 840г охолоджують до температури 16-18°C. Помаранча, або мандарин, або лимон в кількості 130г протирають через дрібне сито, додають до охолодженої основи та збивають міксером при швидкості 600об/хв. протягом 60-70сек., охолоджені яєчні білки (30г) збивають до отримання густої піни і акуратно помішуючи вводять в підготовлену масу, розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Охолодження основи до 16-18°C дозволяє максимально збільшити ступінь піноутворення, використання наповнювача в кількості більше ніж 270г на 1кг продукту не забезпечує стабільність пінової структури, страва має низькі збитість та стійкість, а введення наповнювача менше 130г приводить до утворення щільної структури з низькою пористістю та перевагою кисломолочного смаку над ягідним.

Запропоновані солодкі збивні страви (самбуки) мають перед прототипом ряд переваг:

1. Технологічний процес виробництва значно спрощується та прискорюється за рахунок використання напівфабрикату.

2. При нижчій енергетичній цінності самбуки мають вищу біологічну цінність, за рахунок вмісту білків знежиреного молока та біологічно-активних речовин кизилу або терену.

3. Підвищений вміст пектинових речовин ягідної сировини покращує структуру самбуку, збільшує ступінь піноутворення.

4. Страви містять поліфенольні речовини завдяки добавці кизилу або терену, природні компоненти яких зміцнюють кровоносні судини, містять пектинові речовини, які зв'язують важкі метали та виводять їх з організму, тому можуть бути рекомендовані для раціонального, лікувально-профілактичного та дитячого харчування.

Джерела інформації, використані при складанні заявки:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720с.

2. Пат. 71803 Україна, МПК7 A23G3/04. Спосіб отримання самбуку / Ф.В.Перцевий, І.О.Крапівницька, Ю.О.Савгіра та ін. - №20031212551. Заявл. 26.12.03; Опубл. 15.12.04, Бюл. №12. - 2с. (прототип).