



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38126 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) БІЛКОВО-ЗБИВНЕ ТІСТЕЧКО ДЛЯ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ

1

2

(21) u200808744

(22) 02.07.2008

(24) 25.12.2008

(46) 25.12.2008, Бюл.№ 24, 2008 р.

(72) ДОРОХОВИЧ АНТОНЕЛЛА МИКОЛАЇВНА,  
UA, ДОРОХОВИЧ ВІКТОРІЯ ВІТАЛІЇВНА, UA,  
ПРИЛУЦЬКА ЛІНА ПЕТРІВНА, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Білково-збивне тістечко для хворих на цукровий діабет, що містить яєчний білок та ароматизатор, яке **відрізняється** тим, що додатково містить лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

яєчний білок	35-65
ароматизатор	0,01-0,9
лактитол	35-65.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до кондитерського виробництва.

Відоме тістечко ["Воздушно-ореховое" Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты. Часть III. - М: Пищевая промышленность 1978, ст.405], до рецептури якого входить цукор-пісок, білок яєчний, ядро горіха, ванільна пудра. Співвідношення компонентів, %:

Цукор-пісок	51,62
Білок яєчний	25,80
Ядро горіха	21,94
Ванільна пудра	0,64.

Недоліком даного складу є наявність у рецептурі цукру, який неможливий в раціоні харчування людей, що хворіють на цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення кондитерських виробів, а саме тістечка для людей хворих на цукровий діабет зі зниженою енергетичною цінністю.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу тістечка входить яєчний білок та ароматизатор. Згідно корисної моделі, як солодку речовину використовують лактитол при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %.

Яєчний білок	35-65
Ароматизатор	0,01-0,9
Лактитол	35-65.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Лактитол має ряд властивостей, що робить його цікавим інгредієнтом для використання у процесі виробництва кондитерських виробів. Серед них:

- низька енергетична цінність - 2,4ккал/г. дозволяє знизити енергетичну цінність 259,87ккал або 1087,29кДж;

- не викликає карієсу зубів;

- низький глікемічний індекс, що робить лактитол особливо важливим інгредієнтом у процесі виробництва продуктів діабетичного харчування;

- солодкість складає 0,3-0,4 по відношенню до солодкості сахарози; смак лактитолу, як і у цукру, без різкого смакового відчуття.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку яєчний білок відділяємо від жовтка. Далі приготовлений білок збиваємо до збільшення його в об'ємі в 7 разів, протягом 10хв., після чого поступово додаємо цукрозамінник лактитол, при цьому утворюється пухка маса, готова до формування з таких рецептурних компонентів, у співвідношенні, %:

Яєчний білок	35-65
Ароматизатор	0,01-0,9
Лактитол	35-65.

(13) U

(11) 38126

(19) UA

Таблиця

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %			Примітки
	Яєчний білок	Лактитол	Ароматизатор	
1	65	35	0,3	Не утворюється стійка структура білково-збивного напівфабрикату
2	60	40	0,3	Утворюється не достатньо стійка структура білково-збивного напівфабрикату
3	55	45	0,3	Добрі властивості білково-збивного напівфабрикату та притаманний смак готових виробів
4	50	50	0,3	Найкращі показники структури білково-збивного напівфабрикату та смакові характеристики готового виробу
5	45	55	0,3	Не значно погіршується піноутворююча здатність білково-збивного напівфабрикату
6	40	60	0,3	Значно погіршується структура білково-збивного напівфабрикату, відбувається часткове руйнування пухирців
7	35	65	0,3	Не утворюється структура білково-збивного напівфабрикату, відбувається руйнування пухирців піноподібної структури

Технічний результат полягає в наступному.  
Застосування лактитолу дає можливість вироб-

ляти кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет зі зниженою калорійністю.