



УКРАЇНА

(19) UA (11) 38127 (13) U

(51) МПК (2006)

A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

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

1

2

(21) u200808753

(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 ізомальт при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

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

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

Відоме тістечко "Воздушно-ореховое" Рецептури 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. Основою 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 ізомальт при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %.

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

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

Солодкість ізомальту складає 0,5од. від солодкості цукрози, при розчиненні має невеликий ендотермічний ефект. Ізомальт попереджує розвиток карієсу зубів, так як він не являється живильним середовищем для більшості бактерій, зниження рН<5,7 виключається.

Ізомальт в організмі повільно засвоюється, сприяє обміну речовин і ферментується головним чином у товстому кишечнику, має невисоку калорійність - 200-240ккал.

Головна перевага ізомальту полягає в тому, що його можна використовувати при розробленні продуктів харчування для хворих на цукровий діабет. Дослідження показали, що при споживанні рівної кількості цукру та ізомальту підвищення рівня глюкози в крові людини при споживанні останнього в 10 разів менше. Отже ізомальт є перспективним замінником цукру.

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 ізомальт, при цьому утворюється пухка маса готова до формування з таких рецептурних компонентів, у співвідношенні, %:

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

(13) U

(11) 38127

(19) UA

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %			Примітки
	Яєчний білок	Ізомальт	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 ізомальту дає можливість виробляти

кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет зі зниженою калорійністю.