



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 51373

(13) A

(51) 6 A23C23/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КИСЛОМОЛОЧНИЙ СОЄВИЙ ДЕСЕРТ

1

2

(21) 2002031826

(22) 05 03 2002

(24) 15 11 2002

(46) 15 11 2002, Бюл. №11, 2002 р.

(72) Долінський Анатолій Андрійович, Шаркова
Надія Олексіївна, Авдеева Леся Юрівна, П'янкова
Олександра Василівна, Зайцева Надія Євгенівна(73) ІНСТИТУТ ТЕХНІЧНОЇ ТЕПЛОФІЗИКИ
НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ НАУК УКРАЇНИ(57) Кисломолочний соєвий десерт, що включає
соеву пасту, сир, цукор, сіль, смакові наповнювачі,який відрізняється тим, що він додатково містить
кисломолочний напій, до складу якого входять
живі мікроорганізми - пробіотики, при наступному
співвідношенні компонентів по масі

соева паста	10,0 - 70,0
смакові наповнювачі	0,1 - 12,5
цукор	0 - 12,0
сир	0 - 60,0
сіль	0 - 1,4
кисломолочний напій	решта

Винахід відноситься до молочної промисловості, а саме до виробництва десертів, і може бути використаний при випуску нових видів молочних продуктів здорового і лікувально-профілактичного харчування.

Відомий десерт, вироблений із сої, фруктового пюре і цукру при наступних співвідношеннях компонентів, мас. %

соева паста	450 - 459,7
пюре з абрикосів	220 - 221,6
пюре із аличі	190 - 189,5
цукор	150 - 153,1
абрикосова ефірна олія	0,7 - 0,71
дегідратована кислота (патент Росії № 2125384, А23L 1/064)	0,8 - 0,81

Цей десерт виробляється шляхом змішування соєвої пасти, абрикосового, аличового пюре і додатково введених ароматизатора і консерванта - абрикосової ефірної олії і дегідратованої кислоти.

Такий склад забезпечує одержання продукту пастоподібної консистенції з присмаком і запахом, що відповідають внесеним смаковим і ароматичним компонентам.

Однак, введення ароматизатора і консерванта - ефірної олії і дегідратованої кислоти, що має бактерицидно-фунгіцидну дію, не тільки робить продукт дорожчим, але і знижує його корисність, обмежує область його застосування.

Найбільш близький до запропонованого винаходу за сукупністю ознак є сирний десерт, що містить білкову соєву пасту, сир, цукор, смакові напо-

внювачі, сироватку, сіль при наступному співвідношенні компонентів, мас. %

білкова соєва паста	10,0 - 50,0
смакові наповнювачі	0,2 - 10,3
цукор	0 - 10,1
сир	20,0 - 70,0
сіль	0 - 1,4

сироватка (Патент UA № 46089,
A23C 23/00, 2002 р.)

Інше

Цей десерт має пастоподібну однорідну консистенцію без сторонніх присмаків і запахів, без відділення сироватки в процесі зберігання. Введення до складу десерту сироватки дозволяє зменшити кількість сиру і відповідно знизити вартість продукту.

Слід зазначити, що світовий досвід переконливо показав, що створення комбінованих продуктів за рахунок поєднання тваринних і рослинних білків і жирів, дозволяє одержувати збалансований продукт за основними харчовими речовинами.

Однак, незважаючи на різноманітний асортимент смакових компонентів, що вводять в сирний десерт джем, плодово-ягідний, какао-порошок, ваніль, кмин, головні складові соєва паста, сир, сироватка пройшли високотемпературну обробку, що збільшує термін реалізації продукту, але не сприяє зберіганню життєздатних кисломолочних бактерій, що знижує біологічну цінність кінцевого продукту.

В основу винаходу поставлена задача створення кисломолочного соєвого десерту, шляхом введення в збалансований по основним харчовим

(13) A

(11) 51373

(19) UA

речовинам десерт кисломолочного напою, до складу якого входять живі мікроорганізми - пробіотики, що дозволяє одержати пробіотичний кисломолочний соєвий десерт, збалансований по основним харчовим речовинам із життєздатними мікроорганізмами з однорідною ніжною консистенцією і приємним смаком

Поставлена задача вирішується в такий спосіб у десерт, що містить соєву пасту, смакові наповнювачі, цукор, сир, сіль, відповідно до винаходу, вводять кисломолочний напій, до складу якого входять живі мікроорганізми - пробіотики при наступному співвідношенні компонентів, мас %

соєва паста	10,0 - 70,0
смакові наповнювачі	0,5 - 12,5
цукор	0 - 12,0
сир	0 - 60,0
сіль	0 - 1,4
кисломолочний напій	інше

Введення в продукт кисломолочного напою дозволяє створити продукт нового покоління - пробіотичний кисломолочний соєвий десерт однорідної ніжної консистенції з приємним смаком, що відрізняється від відомих десертів

наявністю живих мікроорганізмів - пробіотиків, що позитивно впливають на здоров'я людини за рахунок пригнічення кишкових патогенів, поліпшують всмоктування і засвоєння поживних речовин, стимулюють імунну систему,

наявністю олігосахаридів сої, які стимулюють підтримку життєдіяльності і ріст біфідобактерій - основних представників нормальної індигенної флори кишечника,

поєднанням високої вологозв'язуючої здатності соєвих білків і наявністю харчових волокон, що забезпечує стабільну систему, яка максимально щадить слизову оболонку кишечника,

невисокою кислотністю і приємним смаком,

збалансованістю по амінокислотному складу, основним харчовим речовинам,

багатим мінеральним складом,

відсутністю консервантів, стабілізаторів і ароматизаторів

Таким чином, запропонований кисломолочний соєвий десерт є функціональним продуктом з огляду наявності 6 необхідних функціональних інгредієнтів живих мікроорганізмів - пробіотиків, антиоксидантів - вітамінів Е і групи В, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, харчових волокон, олігосахаридів. Це особливо важливо для дітей, з огляду на їхні фізіологічні особливості високий рівень обмінних процесів, посилений темп росту, формування центральної нервової системи

Сутність винаходу пояснюється конкретними прикладами

Приклад 1 Суміш, що складається із 125кг джему, 45кг цукру, ретельно перемішували до повного розчинення компонентів, нагрівали до температури $76 \pm 2^\circ\text{C}$ протягом 15 сек і охолоджували до температури не вище 15°C

До 600кг сиру 9% жирності, 100кг соєвої пасти, пастеризованої суміші з джему і цукру при постійному перемішуванні додають ще 130кг кисломолочного напою - пробіотика. Підготовлену масу гомогенізували, охолоджували до температури не

вище 10°C і розфасовували

В результаті одержували 1000кг солодкого плодово-ягідного десерту, що має однорідну ніжну консистенцію з приємним смаком

Отриманий продукт не розшаровується при зберіганні, вартість його на 25% дешевша, ніж вихідна сирна сировина

Подальше збільшення кількості сиру приводить до збільшення щільності десерту та істотно збільшує його вартість

Приклад 2 Суміш, яка складається з 50кг джему, 50кг цукру, ретельно перемішували до повного розчинення компонентів, нагрівали до температури $76 \pm 2^\circ\text{C}$ протягом 15 сек і охолоджували до температури не вище 15°C

До 100кг сиру 9% жирності, 700кг соєвої пасти, пастеризованої суміші з джему і цукру при постійному перемішуванні додають ще 100кг кисломолочного напою - пробіотика. Підготовлену масу гомогенізували, охолоджували до температури не вище 10°C і розфасовували

В результаті одержували 1000кг солодкого плодово-ягідного десерту, що має однорідну пастоподібну консистенцію з приємним смаком

Отриманий продукт не розшаровується при зберіганні, вартість його на 35% дешевша, ніж вихідна сирна сировина

Подальше збільшення кількості соєвої пасти хоч і приводить до істотного зниження вартості десерту, однак викликає збільшення його щільності і появу рослинного смаку і запаху, тому збільшення кількості соєвої пасти понад 70% недоцільне

Приклад 3 Суміш, яка складається з 12кг солі, 8кг попередньо промитого і пропареного кмину, ретельно перемішували до повного розчинення солі, нагрівали до температури $76 \pm 2^\circ\text{C}$ протягом 15 сек і охолоджували до температури не вище 15°C

До 100кг сиру 9% жирності, 100кг соєвої пасти, пастеризованої суміші з джему і цукру при постійному перемішуванні додають ще 780кг кисломолочного напою - пробіотика. Підготовлену масу гомогенізували, охолоджували до температури не вище 10°C і розфасовували

В результаті одержували 1000кг солоного кисломолочного десерту, що має однорідну ніжну консистенцію, із рівномірною розподіленістю по всій масі наповнювачем, із приємним кисломолочним смаком, з характерним присмаком введеного наповнювача

Отриманий продукт не розшаровується при зберіганні

Приклад 4 Суміш, яка складається із 50кг джему, 50кг цукру, ретельно перемішували до повного розчинення компонентів, нагрівали до температури $76 \pm 2^\circ\text{C}$ протягом 15 сек і охолоджували до температури не вище 15°C

До 400кг сиру 9% жирності, 400кг соєвої пасти, пастеризованої суміші з джему і цукру при постійному перемішуванні додають ще 100кг кисломолочного напою - пробіотика. Підготовлену масу гомогенізували, охолоджували до температури не вище 10°C і розфасовували

В результаті одержували 1000кг солодкого плодово-ягідного десерту, що має однорідну ніжну

консистенцію з приємним кисломолочним смаком. Таким чином поєднання продуктів тваринного і рослинного походження і кисломолочного напою, що містить живі мікроорганізми – пробіотики, дозволяє одержати продукт нового покоління, збалансований по основним харчовим речовинам пробі-

отичний кисломолочний соєвий десерт з високим вмістом поліненасичених жирних кислот, вітамінів - Е, групи В, мінеральних речовин, харчових волокон, а також олігосахаридів сої, необхідних для підтримання життєдіяльності внесених мікроорганізмів

ДП «Український інститут промислової власності» (Укрпатент)
вул. Сим'ї Хохлових, 15, м. Київ, 04119, Україна
(044) 456 – 20 – 90

ТОВ «Міжнародний науковий комітет»
вул. Артема, 77, м. Київ, 04050, Україна
(044) 216 – 32 – 71