



УКРАЇНА

(19) UA (11) 65041 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23C 19/02 (2006.01)
A23C 23/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГОМБОВЦІ "ЗДОРОВ'Я" З ДІЄТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ

1

(21) u201105157
(22) 22.04.2011
(24) 25.11.2011
(46) 25.11.2011, Бюл.№ 22, 2011 р.
(72) ПЕРЕСІЧНА СВІТЛАНА МИХАЙЛІВНА, СУ-
ШИЧ МАРІЯ ІГОРІВНА

2

(73) КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬ-
НО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
(57) Гомбовці з дієтичними добавками, до складу
яких входять: зародки пшениці, толокно, модифі-
кований крохмаль "Hi-maize", концентрат з морсь-
кої капусти еламін з високим біологічно активним
комплексом, кунжут та припущена морква.

Корисна модель належить до галузей харчової промисловості і ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів страв з кисломолочного сиру з дієтичними добавками: зародки пшениці, толокно, модифікований крохмаль "Hi-maize", еламін, кунжут та припущена морква.

Розроблено широкий асортимент різних страв з кисломолочного сиру, але у сучасних умовах важливого значення набувають аспекти розробки технології страв з кисломолочного сиру поліпшених поживних властивостей, що передбачає підвищення харчової цінності, збагачення їх складу біологічно активними компонентами, покращення органолептичних показників якості.

У зв'язку з цим, сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розробка новітніх технологій гомбовців "Здоров'я" з зародками пшениці, кунжутом, толокном, припущеною морквою та дієтичних добавок з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями: модифікованого крохмалю "Hi-maize" з високим вміс-

том харчових волокон та концентратом з морської капусти - еламіном.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує задачу виробництва гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками підвищеної харчової та біологічної цінності із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, підвищеним вмістом макро- і мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Прототипом до запропонованої є рецептура гомбовців [1].

В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення технології гомбовців з манною крупою за рахунок використання зародків пшениці та толокна; додавання модифікованого крохмалю "Hi-maize", концентрату з морської капусти еламіну, кунжуту та начинки з моркви.

Виробництво гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками

Гомбовці готують за розробленою рецептурою (табл.1) і технологією.

Таблиця 1

Рецептура гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками

Назва сировини	Гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками	
	Брутто, г	Нетто, г
1	2	3
Кисломолочний сир	54	54
Зародки пшениці	15	15
Толокно	5	5
Яйце	7	7
Цукор	5	5
Маса н/ф	-	86

(13) U
(11) 65041
(19) UA

Продовження таблиці 1

1	2	3
Морква	15	8
Еламін	1	1
Модифікований крохмаль "Hi-maize"	3	3
Маса начинки		12
Кунжут	2	2
Вихід	-	100

Поставлена задача вирішується в способі виробництва гомбовців "Здоров'я" з зародками пшениці, толокном, модифікованим крохмалем "Hi-maize", еламіном, кунжутом та припущеною морквою.

Технологія приготування гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками.

Перетертий кисломолочний сир з'єднують з яйцем, цукром, толокном та підсушеними зародками пшениці; все перемішують.

У силіконові форми викладають ½ маси н/ф з кисломолочного сиру, зверху начинку і н/ф з кисломолочної маси, що залишився, змащують яйцем, посипають кунжутом. Форму з гомбовцями ставлять у пароконвектомат і готують на пару при $t=100\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\tau=20$ хв. Після теплової обробки виймають вироби з форм, викладають на тарілку, подають з сметаною або джемом.

Технологія приготування фаршу морквяного.

Моркву очищають, промивають і готують на парі, подрібнюють на блендері. До подрібненої

моркви додають концентрат з морської капусти еламін та крохмаль "Hi-maize" і перемішують.

Хімічний склад гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є те, що технологія приготування страв з кисломолочного сиру ґрунтується на використанні зародків пшениці і толокна, модифікованого крохмалю "Hi-maize" з високим вмістом харчових волокон, концентрату з морської капусти - "Еламін", та начинки з моркви.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином: завдяки використанню зародків пшениці, толокна, модифікованого крохмалю "Hi-maize", еламіну, кунжуту та припущеної моркви підвищується вміст білків, вітамінів Е, групи В та β-каротину, макро- і мікроелементів (йоду, селену, кальцію, магнію, фосфору, заліза тощо) та харчових волокон (табл. 2).

Таблиця 2

Хімічний склад гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками на 100 г

Речовини хімічного складу	Добова потреба	Гомбовці "Здоров'я" з дієтичними добавками		
		Вміст харчовий речовин у 100 г		
		% від забезпечення добової потреби		
		Гомбовці (контроль)	Гомбовці "Здоров'я" (дослід)	Відхилення, %
Білок, г	68	12,53	15,28	21,95
Жири, г	71	12,09	13,2	9,18
Харчові волокна, г	20	0,1	4,64	4540,00
Мінеральні речовини (мг на 100г)				
Са, мг	800	99,7	135,54	25,38
Р, мг	800	168	329,52	96,14
Fe, мг	10	0,96	2,29	138,54
Se, мг	20	0,1	3,62	3520,00
Mg, мг	120	21	63,05	200,24
J, мкг	90	2	43,8	2090,00
Zn, мг	10	0,26	0,84	223,08
Вітаміни (мг на 100 г)				
Р-каротин, мкг	600	42	236,7	463,57
Е, мг	7	0,7	1,63	132,86
Тіамін (В ₁), мг	0,8	0,05	0,32	540,00
Рибофлавін (В ₂), мг	1	0,22	0,34	54,55

Нутрієнтний склад гомбовців "Здоров'я" з дієтичними добавками задовольняє добову потребу в: харчових волокнах в 45 разів порівняно з контролем. Мінеральний склад страви значно покращився: вміст кальцію збільшився на 25 %, фосфо-

ру - на 96 %, заліза в 1,4 разу, магнію в 2 рази, селену в 35 разів, йоду в 20 разів. Аналогічно підвищився вміст вітамінів: кількість вітаміну В₁ зросла в 5,4 разу, вітаміну В₂ - на 54,5 %, вітаміну Е в 1,3 разу.

Соціальний ефект від впровадження розроблених виробів полягає в забезпеченні оздоровчими продуктами харчування населення України, зокрема дітей дошкільного віку.

Джерело інформації:
Закарпатські народні страви /Упоряд. М.А. Мицько/. - Ужгород: Карпати, 1990. - С. 174.