



УКРАЇНА

(19) UA (11) 65042 (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 "ДИТЯЧІ" З ДІЄТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ

1

(21) u201105158  
(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 припущений гарбуз.

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 припущений гарбуз. 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 "Дитячих" з зародками пшениці, кунжутом, толокном, припущеним гарбузом 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 "Дитячих" 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 гарбуза.

Виробництво гомбовців "Дитячих" з дієтичними добавками

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

Таблиця 1

Рецептура гомбовців "Дитячих" 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        |

(19) UA (11) 65042 (13) U

Продовження таблиці 1

| 1                                 | 2  | 3   |
|-----------------------------------|----|-----|
| Маса н/ф                          | -  | 86  |
| Гарбуз                            | 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 "Дитячих" з зародками пшениці, толокном, модифікованим крохмалем "Hi-maize", еламіном, кунжутом та припущеним гарбузом.

Технологія приготування гомбовців "Дитячих" з дієтичними добавками.

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

У силіконові форми викладають 1/2 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 парі 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 гарбузового.

Гарбуз очищають, промивають і готують на пару, подрібнюють на блендері. До подрібненого

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

Хімічний склад гомбовців "Дитячих" 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; концентратом з морської капусти - "Еламін" та начинки з гарбуза.

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 припущеного гарбуза підвищується вміст білків, вітамінів Е, групи В та  $\beta$ -каротину, макро- і мікроелементів (йоду, селену, кальцію, магнію, фосфору, заліза тощо) та харчових волокон (табл.2).

Таблиця 2

Хімічний склад гомбовців "Дитячих" з дієтичними добавками на 100 г

| Речовини хімічного складу         | Добова потреба | Гомбовці "Дитячі" з дієтичними добавками |                            |               |
|-----------------------------------|----------------|--|----------------------------|---------------|
|                                   |                | Вміст харчовий речовин у 100 г           |                            |               |
|                                   |                | % від забезпечення добової потреби       |                            |               |
|                                   |                | Гомбовці (контроль)                      | Гомбовці "Дитячі" (дослід) | Відхилення, % |
| Білок, г                          | 68             | 12,53                                    | 15,25                      | 22,1          |
| Жири, г                           | 71             | 12,09                                    | 12,87                      | 6,45          |
| Харчові волокна, г                | 20             | 0,1                                      | 4,72                       | 4620          |
| Мінеральні речовини (мг на 100 г) |                |  |                            |               |
| Ca, мг                            | 800            | 99,7                                     | 133,48                     | 25,2          |
| P, мг                             | 800            | 168                                      | 326,56                     | 94,7          |
| Fe, мг                            | 10             | 0,96                                     | 2,71                       | 182,3         |
| Se, мг                            | 20             | 0,1                                      | 3,61                       | 3510          |
| Mg, мг                            | 120            | 21                                       | 66,9                       | 218,6         |
| J, мкг                            | 90             | 2  | 41,8                       | 1994          |
| Zn, мг                            | 10             | 0,26                                     | 0,84                       | 223,1         |
| Вітаміни (мг на 100 г)            |                |  |                            |               |
| $\beta$ -каротин, мкг             | 600            | 42                                       | 156,7                      | 273,1         |
| Е, мг                             | 7              | 0,7                                      | 1,62                       | 125,7         |
| Тіамін ( $B_1$ ), мг              | 0,8            | 0,05                                     | 0,31                       | 520           |
| Рибофлавін ( $B_2$ ), мг          | 1              | 0,22                                     | 0,34                       | 54,5          |

Нутрієнтний склад гомбовців "Дитячих" з дієтичними добавками задовольняє добову потребу в харчових волокнах в 46 разів порівняно з контролем. Мінеральний склад страви значно покращив-

ся: вміст кальцію збільшився на 25 %, фосфору - на 94 %, заліза в 1,8 разу, магнію в 2,2 разу, селену в 35 разів, йоду в 19 разів. Аналогічно підвищується вміст вітамінів: кількість вітаміну  $B_1$  зросла в

5,2 разу, вітаміну В<sub>2</sub> - на 54,5 %, вітаміну Е в 1,2 разу.

Соціальний ефект від впровадження розроблених виробів полягає в забезпеченні оздоровчи-

ми продуктами харчування населення України, зокрема дітей дошкільного віку.

Джерело інформації:

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