



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **65043** (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 "БУРЯЧОК" З ДІЄТИЧНИМИ ДОБАВКАМИ**

1

2

(21) u201105159

(22) 22.04.2011

(24) 25.11.2011

(46) 25.11.2011, Бюл.№ 22, 2011 р.

(72) ПЕРЕСІЧНА СВІТЛАНА МИХАЙЛІВНА, СУ-  
ШИЧ МАРІЯ ІГОРІВНА

(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 буряк.

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 буряк. 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 "Бурячок" з зародками пшениці, кунжутом, толокном, припущеним буряком 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 завдання виробництва гомбовців "Бурячок" з дієтичними добавками підвищеної харчової та біологічної цінності із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якість, 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 буряку.

Виробництво гомбовців "Бурячок" з дієтичними добавками

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

(19) **UA** (11) **65043** (13) **U**

Таблиця 1

## Рецептура гомбовців "Бурячок" з дієтичними добавками

Назва сировини	Гомбовців "Бурячок" з дієтичними добавками	
	Брутто, г	Нетто, г
Кисломолочний сир	54	54
Зародки пшениці	15	15
Толокно	5	5
Яйце	7	7
Цукор	5	5
Маса н/ф	-	86
Буряк	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 "Бурячок" з зародками пшениці, толокном, модифікованим крохмалем "Hi-maize", еламіном, кунжутом та припущеним буряком.

Технологія приготування гомбовців "Бурячок" 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 що залишився н/ф з кисломолочної маси, змащують яйцем, посипають кунжутом. Форму з гомбовцями ставлять у пароконвектомат і готують на парі при  $t=100\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,  $\tau=20\text{ хв}$ . Після теплової обробки виймають вироби з форм, викладають на тарілку, подають з сметаною або джемом.

Технологія приготування фаршу бурякового

Буряк очищають, промивають і готують на парі, подрібнюють на блендері. До подрібненого бу-

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

Хімічний склад гомбовців "Бурячок" 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 буряку.

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 буряку підвищується вміст білків, вітамінів Е, групи В, макро- і мікроелементів (йоду, селену, кальцію, магнію, фосфору, заліза тощо) та харчових волокон (табл. 2).

Таблиця 2

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

Речовини хімічного складу	Добова потреба	Гомбовці "Бурячок" з дієтичними добавками		
		Вміст харчовий речовин у 100 г		
		% від забезпечення добової потреби		
		Гомбовці (конт- роль)	Гомбовці "Бурячок" (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	4,69	4590
Мінеральні речовини (мг на 100 г)				
Ca, мг	800	99,7	134,4	34,8
P, мг	800	168	328	95,41
Fe, мг	10	0,96	2,79	173,5
Se, мг	20	0,1	3,6	3510
Mg, мг	120	21	67,5	221,4
J, мкг	90	2	42,4	2020
Zn, мг	10	0,26	0,82	226
Вітаміни (мг на 100 г)				
β-каротин, мкг	600	42	37,5	-10,7
E, мг	7	0,7	1,63	132,8
Тіамін (B1), мг	0,8	0,05	0,31	520
Рибофлавін (B2), мг	1	0,22	0,34	54,55

Нутрієнтний склад гомбовців "Бурячок" з дієтичними добавками задовольняє добову потребу в: харчових волокнах на 45,9 % порівняно з контролем. Мінеральний склад страви значно покращився: вміст кальцію збільшився на 34,8 %, фосфору - на 95 %, заліза - на 173,5 %, магнію в 1,7 раза, селену в 35 разів, йоду в 20 разів. Аналогічно підвищився вміст вітамінів: кількість вітаміну B1

зросла в 5,2 раза, вітаміну B2 - на 54,5 %, вітаміну E в 1,3 раза.

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

Джерела інформації:

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