



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83647** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 02583	(72) Винахідник(и): Сусіденко Валентин Трохимович (UA), Луцьк Віталій Васильович (UA), Луцьк Василь Григорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 01.03.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2013	(73) Власник(и): Сусіденко Валентин Трохимович, вул. Соборна, 87, м. Вінниця, 21050 (UA), Луцьк Віталій Васильович, вул. Келецька, 94, кв. 69, м. Вінниця, 21021 (UA), Луцьк Василь Григорович, вул. Келецька, 94, кв. 69, м. Вінниця, 21021 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2013, Бюл.№ 18	

(54) ГОРІХОВИЙ ЩЕРБЕТ

(57) Реферат:

Горіховий щербет містить вільне від гіркої шкідливої плівки борошно горіха волоського, бджолиний мед або цукор, бджолиний пилок та харчову добавку, наприклад шоколад, куркуму, корицю.

UA 83647 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва кондитерських виробів. Запропонований нами щербет має властивість підвищеного засвоєння організмом людини амінокислоти аргеніну, протеїну, поліненасичених жирних кислот, вітамінів групи B, P, йоду, інших макро- та мікроелементів.

З погіршенням екологічної ситуації і зростанням кількості різних захворювань значна частина населення прагне вести здоровий спосіб життя в тому числі активно здійснюють вибір корисних продуктів харчування, кондитерських виробів.

Одним із серйозних чинників погіршення ситуації, щодо здоров'я населення в Україні та інших країнах, є дефіцит аргеніну та поліненасичених жирних кислот в організмі, що сприяє захворювання серцево-судинної, нервової системи та інші серйозні захворювання. Тому проблема забезпечення населення здоровими природними продуктами харчування є актуальною.

Відомо, що горіх волоський є унікальним серед рослин продуктом, який містить чи не найбільшу кількість різних корисних речовин для організму людей різної вікової категорії. Для відновлення сил після хвороби, профілактики та лікування різних хвороб дієтологами і відомими лікарями світу рекомендується вживати 4-5 горіхів на добу. Горіх волоський давно названо "їжею багатирів". Його використовують в багатьох кулінарних рецептах у вигляді добавок та сумішей з медом, шоколадом, молочними продуктами, в тортах та ін. Але відомо, що інтенсивність і ступінь засвоєння організмом речовин залежать від способу вживання та розміру частинок продуктів харчування, що потрапляють до шлунково-кишкового тракту людини. Це належить і до ядра горіха волоського. При вживанні без попереднього подрібнення до стану борошна, організмом засвоюється тільки до 30 % поживних речовин, що містяться в ядрі горіха волоського. Крім того, поверхневий шар ядра (плівка) містить дубильні гіркі речовини, які можуть негативно вплинути на процес травлення, що, в свою чергу, може погіршити стан здоров'я людини. Особливо це стосується дітей, людей похилого віку та людей, що мають певні проблеми щодо алергенів. Відділити плівку від ядра існуючими способами складно, так як ядро горіха волоського має нерівну, із глибокими впадинами поверхню. В даний час розроблено спосіб відділення плівки від ядра та виробництво чистого борошна з ядра горіха волоського (патент на корисну модель № 67764).

Проблема створення продуктів з використанням біологічно активних компонентів є достатньо актуальною. Харчові продукти, збагачені біологічно активними речовинами, використовуються досить давно і їх можна назвати продуктами спеціального чи функціонального призначення.

В борошні горіха волоського міститься 15,2 % білка і 2,3 % аргініну. Аргінін є умовно незамінною амінокислотою. У дорослої людини він виробляється в достатній кількості, а у дітей, підлітків, похилих людей та хворих його рівень часто недостатній. Встановлено, що аргінін є посередником для синтезу азоту, бере участь у регуляції таких фізіологічних процесів як розширення кровоносних судин, передача нервових імпульсів.

При дефіциті аргініну виникають такі захворювання: стійка гіпертонія, послаблення пам'яті, нервові та психічні розлади, ослаблення імунітету, цукровий діабет, злоякісні утворення, функціональні розлади статевих системи, жирова інфільтрація печінки та інші. Аргінін сприяє пониженню рівня холестерину, артеріального тиску, та покращує динаміку у хворих цукровим діабетом. Аргінін входить до складу гепатопротекторів, імуномодуляторів, кардіологічних засобів тощо. Нині виробляється ряд біологічно активних добавок (БАД) та лікарських засобів - L-Arginin, Аргінін аспартам, Моріамн форте, Sensual для чоловіків та інші.

Аргінін не засвоюється в шлунку і кишечнику людини, а тільки через слизові, коли продукт розміщений між нижньою губою і щелепою. Тому актуальним є виробництво кондитерських виробів, що містять аргінін та сприяє його засвоєнню через слизову оболонку в ротовій порожнині.

Для вирішення цієї проблеми нами розроблено склад та спосіб виготовлення кондитерського виробу - горіхового щербету, який рекомендується не тільки як солодкий приємний кондитерський виріб, але і корисний продукт, що поєднує у собі властивості компонентів - аргініну та меду як консерванту і може використовуватись як лікувально-профілактичний засіб.

В основу виробництва кондитерського виробу - горіхового щербету поставлена задача створення щербету нового складу та призначення.

Поставлена задача вирішується тим, що горіховий щербет містить вільне від гіркої шкідливої плівки борошно горіха волоського 25,5 %, бджолиний мед або цукор 70,5 %, бджолиний пилок 2,5 % та харчову добавку 1,5 %, наприклад шоколад, куркуму, корицю.

Новим у корисній моделі є склад щербету.

Спосіб виготовлення горіхового щербету складається з наступних операцій:

- підготовка складових щербету;
- змішування компонентів до однорідного стану;
- фасування щербету.

5 Операція 1. Підготовка складових щербету. Складовими щербету є: борошно горіха волоського, очищеного від плівки, що знаходиться на поверхні ядра 25,5 %, мед бджолиний 70,5 %, бджолиний пилок 2,5 %, кориця 1,5 %.

Без зміни основного компонента щербету - горіхового борошна для споживачів, яким протипоказано вживати мед, останній замінюється розплавленим цукром та вносяться інші натуральні цінні добавки для зміни органолептичних властивостей: шоколад, куркума та ін.

10 Операція 2. Змішування компонентів до однорідного стану. Змішування компонентів щербету здійснюється при послідовному внесенні в мед кориці, бджолиного пилку, горіхового борошна. Це дає змогу рівномірно розподілити в масі всі компоненти.

Операція 3. Фасування щербету. Фасування здійснюється після ретельного перемішування з ущільненням, тому що з часом його текучість зменшується.

15 Споживні властивості горіхового щербету.

Всі компоненти створеного горіхового щербету є натуральними речовинами. Основними компонентами горіхового щербету є високої біологічної цінності без шкідливої плівки борошно горіха волоського, бджолиний мед, бджолиний пилок та натуральна біологічно цінна добавка - кориця для збалансування смаку і аромату. Борошно горіха волоського, крім амінокислоти аргініну, містить поліненасичені жирні кислоти, вітаміни, макро- і мікроелементи, білок, харчові волокна, а бджолиний мед, крім високої біологічної цінності, є консервантом, що дозволяє зберігати щербет значний термін.

25 Випробування показали, що органолептичні властивості горіхового щербету не змінились після двох років зберігання. Щербет має збалансований приємний природний смак і аромат, зовнішній вигляд, оптимальні для використання структурно-механічні властивості (щільність, адгезійну міцність). Отримана позитивна оцінка споживачами пробних партій розробленого щербету.

30 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Горіховий щербет, що містить вільне від гіркої шкідливої плівки борошно горіха волоського 25,5 %, бджолиний мед або цукор 70,5 %, бджолиний пилок 2,5 % та харчову добавку 1,5 %, наприклад шоколад, куркуму, корицю.

35

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601