



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **83933**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 21/08 (2006.01)

A23G 9/46 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 02470**

(22) Дата подання заявки: **27.02.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.10.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.10.2013, Бюл.№ 19**

(72) Винахідник(и):

**Гніщевич Вікторія Альбертівна (UA),
Федотова Нелля Анатоліївна (UA),
Мечетна Катерина Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-
БАРАНОВСЬКОГО,
вул. Щорса, 31, м. Донецьк, 83050 (UA)**

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА САМБУКУ "ВАНІЛЬКА"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва самбуку включає підготовку суміші, розливання в форми і охолодження. При цьому для підготовки суміші використовують білково-рослинний напівфабрикат на основі сироватки, який відновлюють знежиреним молоком, змішують з ваніліном та збивають отриману суміш.

U
83933
UA

Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до розробки нових видів збитих солодких страв з використанням напівфабрикатів, а саме самбуків, на білково-рослинних напівфабрикатах на основі сироватки з підвищеною харчовою та біологічною цінністю для функціонального харчування, які можуть бути використані в підприємствах ресторанного господарства.

З продукції, яку виробляють підприємства ресторанного господарства, значну частину займають солодкі страви, серед яких виділяються страви та вироби з пінною структурою, а саме самбуки.

Традиційний спосіб виробництва самбуку яблучного передбачає приготування яблучного пюре з запечених яблук, додавання цукру-піску, яєчного білка та збивання до збільшення маси в два-три рази, введення при постійному розмішуванні підготовленого желатину, розливання в форми і охолодження [1].

Відомий спосіб виробництва самбуку, вибраний нами як найближчий аналог, передбачає змішування концентрату яблучного пектинового з цукром-піском і яблучним пюре, проварювання суміші 3-5 хв., додавання за 60 сек. до кінця проварювання лимонної кислоти (1 г), охолодження до 35-40 °С, внесення суміші у форми, охолодження до 15-20 °С, витримання 3-5 годин для структуроутворення, викладання в креманку і відпуск [2].

Недоліком цього способу є тривалість приготування та велика кількість виконуваних операцій.

Наведені технології виробництва є найбільш близькими до корисної моделі по технічній суті та за поставленою задачею.

Однак трудомісткість і необхідність використання спеціального обладнання при виробництві цих страв стримують збільшення їх асортименту в підприємствах ресторанного господарства. Ця проблема може бути вирішена за допомогою використання напівфабрикатів, які можна легко переробляти в страви та кулінарну продукцію без застосування спеціального обладнання.

В основу корисної моделі поставлено задачу розширення асортименту солодких збитих страв раціонального, лікувально-профілактичного харчування в підприємствах ресторанного господарства шляхом використання напівфабрикату, застосування якого дозволить суттєво підвищити біологічну цінність та знизити собівартість продукції за рахунок використання вторинних продуктів переробки молока - молочної сироватки, яка містить сироваткові білки, що дозволяє отримати з них цінні в біологічному відношенні білкові продукти, та дикорослих рослин, які мають високу біологічну цінність та антиоксидантну дію, а хімічний склад відрізняється великим вмістом пектинових речовин, які є драглеутворювачами, цукрів, амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів, дубильних речовин, фітонцидів та ін.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що спосіб отримання самбуку включає підготовку суміші, розливання в форми і охолодження, згідно з корисною моделлю, для підготовки суміші використовують білково-рослинний напівфабрикат на основі сироватки, який відновлюють знежиреним молоком при температурі 62 °С протягом 15 хв., змішують з ваніліном, збивають отриману суміш при наступному співвідношенні складників, г на 1 кг продукту:

білково-рослинний напівфабрикат	339
знежирене молоко	660
ванілін	1,00.

Приклад конкретного виконання.

Білково-рослинний напівфабрикат в кількості 321 г відновлюють знежиреним молоком в кількості 642 г при температурі 62 °С протягом 15 хв. і охолоджують до температури 16 °С, додають до охолодженого напівфабрикату ванілін в кількості 0,15 г та збивають міксером при швидкості 180 об/хв. протягом 2 хв., розливають по формах та охолоджують в холодильнику.

Гідромодуль напівфабрикату та рідини встановлено експериментально шляхом досліджень залежності в'язкості системи від цього співвідношення. Визначено, що для отримання готової продукції необхідної консистенції в'язкість системи має бути в інтервалі $3 < \eta < 3,6$ Па·с. Тому, оптимальний гідромодуль між порошкоподібним напівфабрикатом і рідиною 1:2. Це зумовлено тим, що при такому гідромодулі модельна система отримує задану в'язкість.

Відновлення напівфабрикату при високих температурах розчинника недоцільне, оскільки викликає збільшення енергозатрат, отже, рекомендованою температурою відновлення білково-рослинного напівфабрикату є температура, при якій відбувається максимальне зберігання вітамінів, а саме 62 °С. Повне відновлення напівфабрикату спостерігається через 15 хв., при цьому вміст нерозчинного молочного залишку становить 0,1...0,13 %.

Охолодження основи до 16 °С дозволяє максимально збільшити ступінь піноутворення.

Запропоновані солодкі збивні страви (самбуки) мають перед найближчим аналогом ряд переваг:

1. Технологічний процес виробництва значно спрощується та прискорюється за рахунок використання напівфабрикату.

5 2. При нижчій енергетичній цінності самбуки мають вищу біологічну цінність, за рахунок вмісту сироваткових білків та біологічно-активних речовин дикорослих рослин.

3. Підвищений вміст пектинових речовин рослинної сировини покращує структуру самбуку, збільшує ступінь піноутворення.

10 4. Страви містять поліфенольні речовини завдяки добавці дикорослих рослин, природні компоненти яких зміцнюють кровоносні судини, містять пектинові речовини, які зв'язують важкі метали та виводять їх з організму, тому можуть бути рекомендовані для раціонального, лікувально-профілактичного харчування.

Джерела інформації:

15 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. - 720 с.

2. Пат. 71803 Україна, МПК 7 A23G3/04. Спосіб отримання самбуку / Ф.В. Перцевий, І.О. Крапівницька, Ю.О. Савгіра та ін. - № 20031212551. Заявл. 26.12.03; Опубл. 15.12.04, Бюл. № 12. - 2 с. (найближчий аналог).

20 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва самбуку, що включає підготовку суміші, розливання в форми і охолодження, який **відрізняється** тим, що для підготовки суміші використовують білково-рослинний напівфабрикат на основі сироватки, який відновлюють знежиреним молоком при температурі 62 °С протягом 15 хв., змішують з ваніліном, збивають отриману суміш, а компоненти беруть при наступному співвідношенні, г на 1 кг продукту:

білково-рослинний напівфабрикат	339
знежирене молоко	660
ванілін	1,00.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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