



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **83935**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 21/08 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 02472**

(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):

**Гніцевич 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 "СОНЯЧНИЙ"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва самбуку включає підготовку суміші, розливання в форми і охолодження. Для підготовки суміші використовують білково-рослинний напівфабрикат на основі сироватки, який відновлюють водою при температурі 62 °С протягом 15 хв., змішують з персиковим пюре, збивають отриману суміш, а компоненти беруть при наступному співвідношенні, г на 1 кг продукту:

білково-рослинний напівфабрикат	296
вода	418
персикове пюре	286.

UA 83935 U

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 за 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, витримування 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 поставленій меті.

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 поставлена задача 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 драглетворювачами, цукрів, амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів, дубильних речовин, фітонцидів та ін.

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

білково-рослинний напівфабрикат	296
вода	418
персикове пюре	286.

Приклад конкретного виконання.

Білково-рослинний напівфабрикат в кількості 246 г відновлюють водою в кількості 368 г при температурі 62 °С протягом 15 хв. і охолоджують до температури 16 °С, додають до охолодженого напівфабрикату персикове пюре в кількості 286 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 1:1,5. Це зумовлено тим, що при такому гідромодулі модельна система отримує задану в'язкість.

Відновлення напівфабрикату при високих температурах розчинника недоцільно 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. Використання наповнювача в кількості більше ніж 286 г на 1 кг продукту не забезпечує стабільність пінної структури, страва має низькі збитість та стійкість.

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, використані при складанні заявки:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

15 – 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 водою при температурі 62 °С протягом 15 хв., змішують з персиковим пюре, збивають отриману суміш, а компоненти беруть при наступному співвідношенні, г на 1 кг продукту:

білково-рослинний напівфабрикат	296
вода	418
персикове пюре	286.

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