



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **97901**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 11429**

(22) Дата подання заявки: **20.10.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.04.2015, Бюл.№ 7**

(72) Винахідник(и):

**Нєміріч Олександра Володимирівна
(UA),**

**Вашека Оксана Миколаївна (UA),
Галецька Оксана Вікторівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**

**вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) СКЛАД МАСЛЯНОГО ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Склад масляного оздоблювального напівфабрикату містить вершкове масло, молоко, цукрову пудру. Як молоко використано молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково внесено порошок ананасу, насіння кунжуту.

UA 97901 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства і може використовуватись при виробництві масляних оздоблювальних напівфабрикатів з підвищеною біологічною цінністю та покращеною консистенцією.

- 5 Найближчим аналогом є рецептура вершкового крему - основного (Сборник рецептур мучных кондитерських и булочных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Гидрометеиздат.: - 1998. -С.294), що містить цукрову пудру, вершкове масло, молоко незбиране згущене з цукром, пудру ванільну, коньяк або десертне вино у наступному співвідношенні компонентів, %:

цукрова пудра	27,86
вершкове масло	62,23
молоко незбиране згущене з цукром	20,89
пудра ванільна	0,515
коньяк або десертне вино	0,172.

- 10 Використання порошку із ананасу та насіння кунжуту суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у оздоблювальному напівфабрикаті та підвищення його біологічної цінності.

- 15 В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури оздоблювального напівфабрикату із підвищеною термостійкістю, зниженою твердістю та зменшеним показником витікання твердого жиру, а також із гарними органолептичними показниками та покращеною консистенції.

Поставлена задача вирішується тим, що до оздоблювального напівфабрикату, який містить вершкове масло, молоко, цукрову пудру, згідно корисної моделі, як молоко використано молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково внесено порошок із ананасу та насіння кунжуту при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	25,0-25,5
порошок із ананасу	9,5-10,0
молоко сухе незбиране	7,5-8,0
цукрова пудра	17,0-17,5
насіння кунжуту	20,0-20,5
молоко пастеризоване	19,5-20,0.

- 20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Згідно корисної моделі пропонується додатково вносити порошок із ананасу у кількості 9,5-10,0 % та насіння кунжуту у кількості 20,0-20,5 %.

- 25 Порошок із ананасу має широкий спектр природних мікронутрієнтів у натуральному вигляді, що забезпечується його виготовленням сучасними способами сушіння.

Однією із головних переваг використання поліфункціонального порошку із ананасу, виготовленого сучасними способами сушіння, при виробництві оздоблювальних напівфабрикатів, є комплексне внесення природних вітамінів, які виводять з організму зайву воду.

- 30 Внесення порошку із ананасу до складу оздоблювального напівфабрикату дає змогу збільшити у виробі кількість вітамінів, а саме вітаміни А, групи В, С та РР. До складу ананасу входять також такі елементи, як калій, кальцій, магній, фосфор, натрій, залізо.

Кунжут містить у собі 60 % олії, мікроелементи - кальцій, магній, мідь, калій, марганець, фосфор, цинк, залізо, вітаміни В, РР, визнаний вітамін молодості Е, лігнін (фіто естроген).

- 35 Приклади рецептур та органолептичні показники оздоблювального напівфабрикату з порошком із ананасу та насінням кунжуту наведено у табл. 1, табл. 2.

Із наведених табличних даних видно, що оздоблювальний напівфабрикат з порошком із ананасу у кількості добавки 9,5-10,0 % та насінням кунжуту у кількості 20,0-20,5 % має найвищі органолептичні показники аніж інші зразки.

40

Таблиця 1

Приклади рецептур оздоблювального напівфабрикату

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
Вершкове масло	%	26,0	25,5	25,0	24,5	24,0
Порошок із ананасу	%	9,0	9,5	10,0	10,5	11,0
Молодо сухе незбиране	%	7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Цукрова пудра	%	18,0	17,5	17,0	16,5	16,0
Насіння кунжуту	%	21,0	20,5	20,0	19,5	19,0
Молоко пастеризоване	%	19,0	19,5	20,0	20,5	21,0
Всього	%	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Органолептичні показники оздоблювального напівфабрикату

Ананас, %	Кунжут, %	Органолептична оцінка
9,0	21,0	Оздоблювальний напівфабрикат неоднорідної консистенції з видимими частинками кунжуту, світло бежевого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солодкуватим та злегка відчутним гіркуватим після смаком, зумовленим внесеним насінням кунжуту.
9,5	20,5	Оздоблювальний напівфабрикат високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку та кунжуту, приємного бежевого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, із вираженою матовою поверхнею на зрізі, з чистим вершковим приємним смаком, із злегка відчутним солодкуватим та кунжутним смаком, кислуватим присмаком і ароматом ананасу та кунжуту, без сторонніх присмаків, що зумовлений внесеним добавкам.
10,0	20,0	
10,5	19,5	Оздоблювальний напівфабрикат гарної якості, однорідної консистенції, бежевого кольору, вираженим солодкуватим та кунжутним смаком, злегка відчутним кислим присмаком, із запахом ананасу та кунжуту.
11,0	19,0	Оздоблювальний напівфабрикат має виражений бежевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку. Смак та запах виражений, характерний внесеним добавкам порошку ананасу, із відчутним кислуватим присмаком.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Склад масляного оздоблювального напівфабрикату, що містить вершкове масло, молоко, цукрову пудру, який **відрізняється** тим, що як молоко використано молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково внесено порошок ананасу, насіння кунжуту при наступному співвідношенні компонентів, %:

вершкове масло	25,0-25,5
порошок із ананасу	9,5-10,0
молоко сухе незбиране	7,5-8,0
цукрова пудра	17,0-17,5
насіння кунжуту	20,0-20,5
молоко пастеризоване	19,5-20,0.

10

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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

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