



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **97308**

(13) **U**

(51) МПК

A23C 15/16 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 09786**

(22) Дата подання заявки: **05.09.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.03.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.03.2015, Бюл.№ 5**

(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 використовується молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково вносять порошок із банана, розмелений арахіс.

UA 97308 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 кондитерских 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 Недолік способу в тому, що при виробництві оздоблювального напівфабрикату не передбачено використання порошку із банана та розмеленого арахісу, що суттєво впливає на органолептичні властивості готового продукту, утворення вторинної структури у оздоблювальному напівфабрикаті та підвищення його біологічної цінності. Недолік способу полягає в тому, що отриманий оздоблювальний напівфабрикат має відносно невисоку біологічну цінність.

- 15 В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури оздоблювального напівфабрикату із прогнозованим позитивним впливом на нервову систему, серцево-судинну систему та захворювань шлунково-кишкового тракту, а також з гарними органолептичними показниками та покращеною консистенцією.

- 20 Поставлена задача вирішується тим, що до оздоблювального напівфабрикату, який містить вершкове масло, молоко, цукрову пудру, згідно з корисною моделлю, як молоко використовують молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково додають порошок із банана та розмелений арахіс при наступному співвідношенні компонентів, %

вершкове масло	25,0-25,5
порошок із банана	7,5-8,0
молоко сухе незбиране	7,5-8,0
цукрова пудра	13,5-14,0
розмелений арахіс	20,0-20,5
молоко пастеризоване	25,0-25,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

- 25 Згідно з корисною моделлю, пропонується додатково вносити порошок із банана кількістю 7,5-8 % та розмелений арахіс кількістю 20,0-20,5 %.

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

- 30 Однією із головних переваг використання поліфункціонального порошку із банана, виготовленого сучасними способами сушіння, при виробництві оздоблювальних напівфабрикатів, є комплексне внесення природних вітамінів, які надають спазмолітичну дію на бронхо-легеневі м'язи.

- 35 Внесення порошку із банана до складу оздоблювального напівфабрикату сприяє збільшенню в ньому заліза. Нині доведено, що вони можуть стимулювати вироблення гемоглобіну в крові і допомагати у випадках анемії. Також у ньому багато калію та мало солі, будучи ідеальним помічником в зниженні кров'яного тиску, здатний знижувати ризик підвищення тиску та серцевих ударів, підсилює розумові здібності, є натуральними антиоксидантом.

- 40 Банани містять природний покращувач настрою - триптофан. Це один із видів протеїну, який організм перетворює в серотонін, відомий тим, що він розслаблює, покращує настрій і загалом змушує людину відчувати себе щасливішою. Високий вміст вітаміну В допомагає заспокоїти нервову систему.

Завдяки вмісту натуральних цукрів - сахарози, фруктози та глюкози в комбінації з фіброю (волоконном), банан дає негайний, істотно підтримуючий заряд енергії.

- 45 Внесення порошку із банана сприяє зростанню у оздоблювальному напівфабрикаті таких вітамінів, як С, А₁, В₆, В₁₂, К, Mg.

Користь арахісу давно відмічена лікарями-дієтологами, він вважається поживним і продуктом з високою калорійністю, багатим рослинним білком, який дуже легко засвоюється нашим організмом, клітковиною, вітамінами групи В (тіаміном і рибофлавіном), мікро-

макроелементами (залізом, кальцієм, натрієм, фосфором), а фолієва кислота бере участь в оновленні і відновленні клітин нашого організму. Досліджуючи користь арахісу, учені з'ясували, що в ньому знаходиться велика кількість антиоксидантів, речовин, здатних захищати клітини нашого організму від негативної дії вільних радикалів, які, руйнуючи їх, прискорюють процеси старіння. При обсмажуванні цього горіха на 20 % збільшується кількість поліфенолів - з'єднань, що мають антиоксидантну дію.

Користь арахісу робить його цінним продуктом в зміцненні нервової системи, в лікуванні атеросклерозу і ішемічної хвороби серця, допомагає позбавитися від втоми, підвищеної стомлюваності і безсоння, поліпшити увагу, слух, пам'ять, масло цієї рослини має жовтогінний ефект.

Приклади рецептур та органолептичні показники оздоблювального напівфабрикату з порошком із банана та розмеленого арахісу наведено у табл. 1, табл. 2. та табл. 3.

Із наведених табличних даних видно, що оздоблювальний напівфабрикат з порошком із банана кількістю добавки 7,5-8 % та розмеленим арахісом кількістю 20-20,5 % має найвищі органолептичні показники аніж інші зразки.

Технічний результат запропонованого способу виробництва полягає у створенні технології отримання оздоблювального напівфабрикату шляхом внесення до його складу порошку із банана та розмеленого арахісу, що дозволяє отримати продукт із прогнозованим позитивним впливом на нервову систему, серцево-судинну систему та захворювань шлунково-кишкового тракту, із гарними органолептичними показниками та покращеної консистенції.

Таблиця 1

Приклади рецептур оздоблювального напівфабрикату з порошком із банана

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Вміст порошку із банана, %				
		7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Вершкове масло	%	26,0	25,5	25,0	24,5	24,0
Порошок із банана	%	7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Сухе молоко незбиране	%	7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Цукрова пудра	%	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0
Розмелений арахіс	%	21,0	20,5	20,0	19,5	19,0
Молоко пастеризоване	%	26,0	25,5	25,0	24,5	24,0
Всього	%	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Приклади рецептур оздоблювального напівфабрикату з розмеленим арахісом

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Вміст розмеленого арахісу, %				
		21,0	20,5	20,0	19,5	19,0
Вершкове масло	%	26,0	25,5	25,0	24,5	24,0
Порошок із банана	%	7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Сухе молоко незбиране	%	7,0	7,5	8,0	8,5	9,0
Цукрова пудра	%	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0
Розмелений арахіс	%	21,0	20,5	20,0	19,5	19,0
Молоко пастеризоване	%	26,0	25,5	25,0	24,5	24,0
Всього	%	100	100	100	100	100

Таблиця 3

Органолептичні показники оздоблювального напівфабрикату
з порошком із банана та розмеленим арахісом

Відношення концентрацій порошку із банана до розмеленого арахісу	Органолептична оцінка
7,0:21,0	Оздоблювальний напівфабрикат неоднорідної консистенції з видимими частинками арахісу, світло-сірого кольору, що обумовлений внесеною добавкою, із приємним солодкуватим та вираженим арахісовим смаком та злегка відчутним запахом внесеного порошку і вираженим запахом арахісу.
7,5:20,5	Оздоблювальний напівфабрикат високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, без видимих частинок порошку та арахісу, приємного сірувато-бежевого кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солодкуватим та арахісовим смаком і ароматом банана та арахісу, без сторонніх присмаків.
8,0:20,0	
8,5:19,5	Оздоблювальний напівфабрикат гарної якості, однорідної консистенції, сірувато-бежевого кольору, з вираженим солодкуватим та арахісовим смаком із запахом банана та арахісу.
9,0:19,0	Оздоблювальний напівфабрикат має виражений бежевий колір, рівномірно розподілений по всій масі, неоднорідну консистенцію з видимими частинками порошку. Смак та запах виражений, характерний внесеній добавці порошку банана.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Склад масляного оздоблювального напівфабрикату, що містить вершкове масло, молоко, цукрову пудру, який **відрізняється** тим, що як молоко використовується молоко пастеризоване, молоко сухе незбиране та додатково вносять порошок із банана, розмелений арахіс при наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|-----------------------|------------|
| вершкове масло | 25,0-25,5 |
| порошок із банана | 7,5-8,0 |
| молоко сухе незбиране | 7,5-8,0 |
| цукрова пудра | 13,5-14,0 |
| розмелений арахіс | 20,0-20,5 |
| молоко пастеризоване | 25,0-25,5. |

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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