



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99567** (13) **U**
(51) МПК
A23L 3/36 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 14202</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.12.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2015, Бюл.№ 11</p>	<p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юрївна (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA), Балабай Катерина Сергіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	---

(54) СКЛАД ПЮРЕПОДІБНОГО ПРОДУКТУ НА ОСНОВІ ТОПІНАМБУРУ З ФРУКТОВИМИ ДОБАВКАМИ

(57) Реферат:

Склад пюреподібного продукту на основі топінамбуру з фруктовими добавками, що включає рослинну сировину, причому як рослинна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре із топінамбуру в кількості 88-92 % та дрібнодисперсне кріопюре із лимонів або обліпихи в кількості 8...12 %.

UA 99567 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема консервної, і закладів ресторанного господарства, та може використовуватись у виробництві комбінованих молочно-рослинних продуктів, сиркових виробів, морожених сумішей, кисломолочних та сокових напоїв, кондитерських начинок, борошняних виробів, продуктів дитячого та дієтичного спрямування.

5 Відомий спосіб виробництва консервів для дитячого та дієтичного харчування з фруктові сировини [1] з використанням як підсолоджуючої речовини пюре із топінambuра в кількості 50-75 % від загальної маси консервів.

Недоліком цього способу є невисока харчова цінність та низькі органолептичні показники продукту через окислювальні процеси, що викликають потемніння бульб топінambuра під час подрібнення при контакті з металевою поверхнею обладнання.

10 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є склад пюреподібних консервів для дитячого та дієтичного харчування на основі топінambuра з використанням кислих сортів яблук, слив, аличі, абрикосів, жердели, обліпихи, дикорослих ягід та груш [2].

15 Недоліком цього складу є низький вміст біологічно активних речовин внаслідок жорсткої теплової обробки (розварювання) та втрати цінного компонента топінambuра - інуліну через застосування висококислотного плодового пюре (рН 3,3), що призводить до його гідролізу. Крім того, готовий продукт має низькі органолептичні показники внаслідок реакції меланоїдиноутворення та карамелізації. Таким чином, безперервно змінюються властивості рослинної сировини, погіршуються поживні та органолептичні характеристики кінцевого продукту.

20 В основу корисної моделі поставлено задачу створення складу пюреподібного продукту на основі топінambuра з фруктовими добавками підвищеної якості шляхом використання кріопюре із топінambuра та кріопюре із лимону або обліпихи, що дозволяє отримати продукт з високим вмістом БАР, зокрема вільної фруктози у легкозасвоюваному стані, розширення асортименту продукту.

25 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому складі пюреподібного продукту, що включає рослинну сировину, згідно з корисною моделлю, як рослинна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре із топінambuра в кількості 88-92 % та дрібнодисперсне кріопюре із лимонів або обліпихи в кількості 8...12 %.

30 Відміна даного складу полягає в тому, що у склад пюреподібного продукту з фруктовими добавками замість традиційного пюре вносяться кріопюре із топінambuра та кріопюре із лимонів або обліпихи в наноструктурованій формі, отримані за кріогенною технологією, які мають розмір частинок у 10 разів менший, ніж традиційні продукти переробки плодів та овочів і характеризуються більш високою засвоюваністю в організмі людини.

35 В загальному вигляді спосіб отримання пюреподібного продукту на основі топінambuра з фруктовими добавками здійснюється таким чином: до попередньо очищеного, нарізаного пластинами товщиною 0,5...0,7 см та замоченого в холодній воді топінambuра вносять дрібнодисперсне кріопюре з лимонів або обліпихи в кількості 8...12 %, після чого перемішують та піддають подрібненню на низькотемпературному подрібнювачі. Отриману гомогенну масу направляють на фасування та зберігання.

40 Корисна модель дозволяє отримати пюреподібний продукт з підвищеною біологічною цінністю, збагачений БАР та з високим вмістом фруктози в легкозасвоюваній формі.

Запропонований склад передбачає таке співвідношення компонентів (у %)

дрібнодисперсне кріопюре з топінambuра 88-92

дрібнодисперсне кріопюре з лимонів або обліпихи 8-12.

45 Пюреподібний продукт за оригінальним смаком має кисло-солодкий смак, однорідну консистенцію, відчутний аромат та присмак лимону або обліпихи, приємний світло-жовтий колір, запах властивий компонентам, що входять до складу рецептури.

Використання запропонованого складу пюреподібного продукту з фруктовими добавками дозволяє отримати функціональний харчовий продукт для дієтичного харчування підвищеної біологічної цінності з антиоксидантними властивостями, з оригінальним смаком та ароматом. За хімічним складом і вмістом БАР (ароматичних речовин, L-аскорбінової кислоти, фенольних сполук, дубильних речовин, вільної фруктози в легкозасвоюваному стані) склад пюреподібного продукту перевершує аналоги та може застосовуватися як профілактичний продукт з потенційною імуномодулюючою дією. Використання даного складу дозволить розширити асортимент вітчизняних оздоровчих продуктів.

55 Джерела інформації:

1. Патент RU № 2005389, РФ, МКИ А 23L 1/212, А 23L 1/20, А 23N, БИ N 1 1994. Способ производства пюреобразных консервов для детского и диетического питания на основе кислотного фруктового сырья / Андреева Л.П., Бархатов В.Ю., Лисицкий В.В.; заявитель и владелец патента "Краснодарский политехнический институт", заявл. 08.07.1991; опуб. 15.01.1994.

2. Патент RU № 2105499 А23L 1/212, А23L 1/29. Способ производства пюреобразных консервов на основе топинамбура / Бредихина В. А., Бархатов В.Ю.; заявитель и владелец патента "Кубанский государственный технологический университет", заявл. 21.05.1996; опуб. 27.02.1998.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад пюреподібного продукту на основі топинамбуру з фруктовими добавками, що включає рослинну сировину, який **відрізняється** тим, що як рослинна сировина використовується дрібнодисперсне кріопюре із топинамбуру в кількості 88-92 % та дрібнодисперсне кріопюре із лимонів або обліпихи в кількості 8...12 %.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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

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