



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **100338** (13) **U**
(51) МПК
A23C 19/02 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|---|
| <p>(21) Номер заявки: u 2015 00039</p> <p>(22) Дата подання заявки: 05.01.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.07.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.07.2015, Бюл.№ 14</p> | <p>(72) Винахідник(и): Павлюк Раїса Юріївна (UA), Погарська Вікторія Вадимівна (UA), Кіпенко Галина Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p> |
|--|---|

(54) ДЕСЕРТ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

(57) Реферат:

Десерт із кисломолочного сиру з рослинними добавками містить кисломолочний сир, цукор, желатин, фруктовো-ягідний наповнювач та воду. Як фруктово-ягідний наповнювач введено рослинні кріопасті з полуниці в кількості 5-15 %.

UA 100338 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до молочної галузі, та може бути використана при виробництві десертів на основі кисломолочного сиру з рослинними добавками на молочних заводах і закладах ресторанного господарства.

Відомий спосіб виробництва кисломолочного десерту, що містить сир, цукор, рослинний наповнювач (сиropи: яблучний, малиновий, полуничний; фруктові пасти: яблучна, сливова, сливово-яблучна; екстракт з буряка), желатин, метилцелюлозу, воду питну [1].

Недоліком цього способу є те, що при достатньо оптимальному складі харчових інгредієнтів десерт не містить необхідної кількості біологічно активних речовин у зв'язку з використанням синтетичних сиропів та фруктових паст, що знижує його лікувально-профілактичні властивості.

Найбільш близьким аналогом до запропонованої корисної моделі є склад десерту, що містить кисломолочний сир, цукор, желатин, фруктово-ягідний наповнювач [2].

Недоліком цього складу є те, що при виробництві кисломолочного десерту використовують синтетичні сиропи та фруктові пасти, що знижує його лікувально-профілактичні властивості та які при термічній обробці втрачають значну кількість біологічно активних речовин.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення десерту із кисломолочного сиру підвищеної біологічної та діабетичної цінності, надання антиоксидантних та імуномодельючих властивостей десерту, внесенням рослинних добавок із полуниці, які мають значну кількість вітаміну С (50...100 мг/100 г), антоціанових барвних речовин фенольної природи (1400...1800 мг/100 г) та дубильних речовин (489...653 мг/100 г), що забезпечує корегування хімічного складу продукту та надання оригінальних гармонійних смаку і аромату, збагачення його біологічно активними речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що склад десерту містить кисломолочний сир, цукор, желатин, фруктово-ягідний наповнювач та воду, згідно з корисною моделлю, як фруктово-ягідний наповнювач введено рослинні кріопасті з полуниці в кількості 5-15 %.

Відміна даного складу від найближчого аналога полягає в тому, що в склад десерту введено рослинні кріопасті з полуниці з високим вмістом біологічно активних речовин, що дозволяє виключити зі складу синтетичні сиропи та фруктові пасти. Завдяки такому складу десерт збагачується вітаміном С та антоціановими барвними речовинами.

В загальному вигляді отримання десерту із кисломолочного сиру з рослинними добавками здійснюється таким чином: желатин розчиняють (1:2) у воді (20 °С) на протязі 25-30 хвилин, потім при постійному перемішуванні нагрівають до 85 °С, витримують не менше 5 хвилин та охолоджують до 30 °С. Підготовлені структуровані стабілізатори вносять у суміш молочної основи з кріопастами, цукром, перемішують, потім продукт піддають низькотемпературній тепловій обробці за температури 58-70 °С. Потім направляють на фасування, охолодження та зберігання.

Корисна модель дозволяє отримати десерт з підвищеною біологічною цінністю, який збагачений кріопастою з полуниці, що забезпечує високий вміст БАР (в декілька разів більше ніж у аналогів).

Приклад співвідношення компонентів складу десерту, %:

| | |
|----------------------|-------|
| кисломолочний сир | 74-85 |
| желатин | 3 |
| цукор-пісок | 1-2 |
| кріопаста з полуниці | 5-15 |
| вода | 6. |

Десерт за оригінальним складом має солодкий смак, однорідну консистенцію, відчутний запах полуниці, приємний світло-рожевий колір, запах властивий компонентам, що входять до складу десерту.

Технічним результатом, що досягається в заявленій корисній моделі, є отримання комбінованого функціонального харчового продукту - десерту із кисломолочного сиру з рослинними добавками підвищеної біологічної цінності з антиоксидантними властивостями, з оригінальним смаком та ароматом. За хімічним складом і вмістом БАР (L-аскорбінової кислоти, антоціанових барвних речовин, дубильних речовин та ін.) склад десерту перевершує аналоги та може застосовуватися як профілактичний продукт з потенційною імуномодулюючою дією. Використання даного складу дозволить розширити асортимент десертних виробів.

Джерела інформації:

1. ДСТУ 4503:2005. Вироби сиркові. Загальні технічні умови. Введені вперше. Введ. 28.12.2005. Держспоживстандарт України, 2006., 14 с.

2. Патент України. № 20031212921, МПК А23С 23/00. Спосіб одержання кисломолочного десерту [Текст] / Г.В. Дейниченко, Т.І. Юдіна; 29.12.2003; опубл. 15.11.2004, Бюл. № 11 – 3 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Десерт із кисломолочного сиру з рослинними добавками, що містить кисломолочний сир, цукор, желатин, фруктово-ягідний наповнювач та воду, який **відрізняється** тим, що як фруктово-ягідний наповнювач введено рослинні кріопасті з полуниці в кількості 5-15 %.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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