



УКРАЇНА

(19) UA (11) 37161 (13) U  
(51) МПК  
A23L 1/064 (2008.01)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ САМБУКУ ЯБЛУЧНОГО НА ОСНОВІ МЕТИЛЦЕЛЮЛОЗИ

1

2

(21) u200803859

(22) 27.03.2008

(24) 25.11.2008

(46) 25.11.2008, Бюл.№ 22, 2008 р.

(72) ТЕРЕШКІН ОЛЕГ ГЕОРГІЙОВИЧ, UA, БАЛИК  
ОЛЕКСАНДР ВАСИЛЬОВИЧ, UA, ЖУРАВЛЬОВ  
СЕРГІЙ ВОЛОДИМИРОВИЧ, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб приготування самбуку яблучного, що  
включає підготовку вихідних компонентів, запікання,  
протирання, перемішування, збивання до

утворення пишної пінної маси, який **відрізняється**  
тим, що додають метилцелюлозу (МЦ), яку зали-  
вають часткою яблучного соку, кип'ятять 2-3хв. і  
залишають для набухання на 10-15хв., співвідно-  
шення МЦ з соком 1:15...20, потім вводять охоло-  
джений яблучний сік, який залишився, згідно з ре-  
цептурою, перемішують до повного розчинення  
МЦ, розчин МЦ змішують із цукром-піском, яблуч-  
ним пюре і заздалегідь підготовленим розчиненим  
желатином, суміш охолоджують до 7-10°C і зби-  
вають на збивальній машині на малій, а потім на  
великій швидкостях до утворення пишної маси.

Корисна модель відноситься до підприємств  
харчування та малих харчових виробництв і може  
бути використаний для одержання самбуку яблуч-  
ного на основі метилцелюлози (МЦ).

Збиті десертні вироби користуються великою  
популярністю у відвідувачів, оскільки характери-  
зуються високими смаковими якістьми і харчовою  
цінністю. Проте об'єм продукції, що реалізується,  
значною мірою не відповідає реальному попиту.  
Подальше розширення асортименту і збільшення  
об'єму випуску виробів з пінною структурою в да-  
ний час стримується рядом чинників:

- дефіцитність піно- і драглеутворювачів (білка  
яєць сільськогосподарської птиці, желатину, пек-  
тину, агару, агароїду і ін.);

- відсутністю в достатніх кількостях і високою  
вартістю продуктів, що є основними рецептурними  
компонентами, - яєць, вершків, молока, сметани,  
меду, цукру;

- сезонністю деяких компонентів - свіжих фрук-  
тів, ягід;

- неможливістю організувати досить трудоміс-  
ткий і багатостадійний процес приготування збитої  
десертної продукції в спеціалізованих підприємст-  
вах.

Використання метилцелюлози дозволить зна-  
чно скоротити процес обробки і підвищити якість  
самбуку. Метилцелюлоза, як і інші прості ефіри  
целюлози, не калорійна. Це дає можливість на її  
основі готувати дієтичні низькокалорійні страви.

Також, заміна яєчно-цукрової суміші виключає таке  
захворювання як сальмонельоз.

Найбільш близьким технічним рішенням до  
корисної моделі є спосіб виробництва самбуку  
яблучного, що включає укладання яблук на проти-  
вні, підливання невеликої кількості води й запікан-  
ня у жарильній шафі при температурі 130...140°C  
тривалістю 10...15хв.; потім здійснюється їх охо-  
дження і протирання. В отримане пюре додають  
цукор, яєчний білок і збивають при температурі  
7...10°C до утворення пишної маси. Підготовлений  
желатин ставлять на водяний марміт, помішуючи,  
дають йому повністю розчинитися й проціджують,  
потім вливають тонким струменем у збиту масу  
при постійному і швидкому помішуванні вінчиком.  
Утворену масу розливають у форми й охолоджу-  
ють [1].

Недоліком відомого способу є невисока якість  
готового продукту, а саме нестабільна пінна струк-  
тура і нетривалий час зберігання через невисоку  
піноутворюючу здатність яєчного білка.

В основу корисної моделі поставлено задачу  
розробки самбуку яблучного підвищеної біологіч-  
ної цінності, та пониженої калорійності з тривалим  
терміном зберігання, у якому в процесі приготу-  
вання замінують класичний піноутворювач яєчний  
білок на метилцелюлозу.

Поставлена задача вирішується тим, що спо-  
сіб приготування самбуку яблучного, що включає  
підготовку вихідних компонентів, запікання, проти-  
рання, перемішування, збивання до утворення

UA  
(13)

37161  
(11)

UA  
(19)

пишної пінної маси, в якій, згідно винаходу, замість яєчного білка додають метилцелюлозу, яку заливають часткою яблучного соку, кип'яють 2-3хв. і залишають для набухання на 10-15хв., співвідношення МЦ зі соком 1:15...20, потім вводять охолоджений яблучний сік, який залишився згідно рецептури, перемішують до повного розчинення МЦ, розчин МЦ змішують із цукром-піском, яблучним пюре і заздалегідь підготовленим розчином желатином, суміш охолоджують до 7-10°C і збивають на збивальній машині на малій, а потім на великій швидкостях до утворення пишної маси.

Проводилися дослідження якості продукту, приготовленого відповідно до рецептури №904 «Самбук яблучний» [1] та дослідного зразка.

Приклад 1 (прототип)

Яблука після видалення насінного гнізда кладуть на противні, підливають невелику кількість води і запікають при температурі 130...140°C тривалістю 10...15хв., потім їх охолоджують і протирають. В отримане пюре додають цукор, яєчний білок і збивають при температурі 7...10°C до утворення пишної маси. Підготовлений желатин

ставлять на водяний марміт, помішують, даючи йому повністю розтворитися, потім його проціджують, далі вливають тонким струменем в збиту масу, при безперервному і швидкому перемішуванні.

Приклад 2 (дослідний)

Яблука після видалення насінного гнізда кладуть на противні, підливають невелику кількість води і запікають при температурі 130...140°C тривалістю 10...15хв., потім їх охолоджують і протирають. Метилцелюлозу змішують з яблучним соком і кип'яють 2-3хв., чекають 15...20хв. для набухання, співвідношення метилцелюлози зі соком - 1:15...20. В отримане пюре додають цукор, метилцелюлозу і збивають при температурі 7...10°C до утворення пишної маси. Підготовлений желатин ставлять на водяний марміт, помішують, даючи йому повністю розчинитися, потім його проціджують, далі вливають тонким струменем в збиту масу, при безперервному і швидкому перемішуванні.

Результати досліджень органолептичних показників якості продукту, приготовленого за різними способами, приведені в табл.1.

Таблиця 1

#### Органолептичні показники якості

Характеристики	Відомий спосіб	Приклад
Зовнішній вигляд	Пінна крупно пориста маса	Пишна пінна дрібнопориста маса
Запах	Чистий, властивий яблукам	Чистий, властивий яблукам
Смак і аромат	Чистий, кисло-солодкий, слабо виражених яблук	Чистий, кисло-солодкий, яскраво виражених яблук
Консистенція	Пружна, однорідна	Ніжна, пружна, щільна, однорідна
Колір	Однорідний, білий	Однорідний, білий
Органолептична оцінка, бал	4,7	4,9

З таблиці видно, що органолептичні показники самбуку яблучного на основі метилцелюлози перевершують традиційний спосіб приготування блюда на основі яєчного білка.

Переваги самбуку яблучного на основі метилцелюлози:

- підвищення якості готового продукту за рахунок максимального збереження біологічно активних речовин;

- можливість організувати процес приготування самбуку в спеціалізованих підприємствах;  
- збереження енергетичних ресурсів;  
- збільшення терміну зберігання;  
- стабільність пінної структури під час зберігання та транспортування.

Джерела інформації:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983, - 720с.