



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **38852** (13) **U**  
(51) **МПК (2009)**  
**A23C 7/00**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

### (54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

1

2

(21) u200808923

(22) 08.07.2008

(24) 26.01.2009

(46) 26.01.2009, Бюл.№ 2, 2009 р.

(72) ПОГОЖИХ МИКОЛА ІВАНОВИЧ, UA, ЄВЛАШ  
ВІКТОРІЯ ВЛАДЛЕНІВНА, UA, НЕМІРІЧ ОЛЕКСА-  
НДРА ВОЛОДИМИРІВНА, UA

(73) ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, UA

(57) Спосіб виробництва десертів з кисломолочно-го сиру, що включає підготовку сировини, яка містить гемове залізо, до виробництва, приготування рецептурної суміші (охолодження вершків і збивання їх з цукровою пудрою, змішування підготовлених компонентів рецептури протягом 5-7хв.), оформлення та реалізацію страви, який **відрізняється** тим, що на стадії змішування підготовлених компонентів рецептури вноситься 2% дієтичної добавки "Гемовітал" до маси рецептурної суміші.

Найбільш близьким до корисної моделі є спосіб виробництва десерту з кисломолочного сиру «Фантазія» з какао-порошком [1].

Недоліком цього способу є одержання десерту з незначним вмістом заліза, що не вирішує питання збагачення раціону харчування легкозасвоюваним залізом.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки способу виготовлення десерту з кисломолочного сиру з додаванням дієтичної добавки «Гемовітал», яка призначена для збагачення продуктів харчування гемовим залізом та цінним тваринним білком, що легко засвоюється організмом людини, дефіцит яких, відзначається у раціонах харчування населення.

Поставлена задача вирішується тим, що в запропонованому способі передбачено підготовку сировини до виробництва (первинна та механічна обробка сировини за рецептурою), приготування рецептурної суміші (замочування «Гемовітал» у 50% рецептурної кількості вершків на 30хв., охолодження вершків і збивання їх з цукровою пудрою, змішування підготовлених компонентів рецептури протягом 5-7 хв.), оформлення та реалізація страви, згідно з корисною моделлю, на стадії змішування підготовлених компонентів рецептури вноситься 2% дієтичної добавки «Гемовітал» до маси рецептурної суміші на заміну какао-порошку та шоколаду чорного.

Відміна даного способу полягає в тому, що на стадії змішування компонентів замість частини какао-порошку за рецептурою додається дієтична

добавка «Гемовітал», яка збагачує продукцію на гемове залізо.

Дієтична добавка «Гемовітал» - це порошок темно-коричневого кольору, без запаху, що виготовлений з крові забійних тварин і є носієм гемового заліза переважно у двовалентному (1,3г/кг добавки) легкозасвоюваному для організму людини стані; повноцінному білка (65%) та харчових волокон [2].

Технічний результат рішення, що заявляється: провідна функціональна характеристика десертів - вміст гемового заліза у легкозасвоюваній формі, завдяки внесенню дієтичної добавки «Гемовітал» для запобігання залізодефіцитних станів населення.

Приклад конкретного виконання.

Сир кисломолочний перетирають. Шоколад подрібнюють. Дієтичну добавку «Гемовітал» замочують на 30хв в половині рецептурної кількості вершків. Чорнослив зачищають та подрібнюють. Решту вершків охолоджених приблизно до температури 15°C, збивають 7...10хв. за частоти обертання приблизно 750об./хв, додаючи до них цукрову пудру, до утворення пишної маси. За допомогою міксера змішують сир кисломолочний, збиті вершки, «Гемовітал», замочений у вершках, та подрібнений чорнослив. Тривалість процесу змішування рецептурної суміші складає 5...7хв. Одержану масу формують у вигляді «піраміди». Оформляють фруктами, подрібненим чорним шоколадом.

Отриманий десерт має показники якості, що наведені в таблицях 1, 2.

(13) U

(11) 38852

(19) UA

Таблиця 1

Показники якості десертів з  
кисломолочного сиру з використанням дієтичної добавки «Гемовітал»

Показник	Характеристика
Органолептичні показники	
Зовнішній вигляд	Десерт оформлений згідно з естетичними вимогами
Колір	Коричневий, шоколадний
Смак	Приємний смак кисломолочного сиру і вершків, з ароматом і присмаком какао-порошку і фруктів
Запах	Приємний запах сиру і вершків, з ароматом і присмаком какао-порошку і фруктів
Консистенція	Маса однорідна, пишна
Фізико-хімічні	
Титрована кислотність, град. Тернера	210
Масова частка вологи, %	62,4
Масова частка жиру, %	2,5
Масова частка цукру, %	18,0

Таблиця 2

Хімічний склад десертів з  
кисломолочного сиру з використанням дієтичної добавки «Гемовітал»

Показник	Значення показника
Масова частка білка, %	12,7
Масова частка жиру, %	2,5
Масова частка вуглеводів, %	18,9
Масова частка гемового заліза, мг /кг	2,6

Література:

1. Технологічна картка №1 на нову страву «Десерт Фантазія», затверджена в ХДУХТ 20.04.2008р.
2. ТУ У 15.1-01566330-160-2004 Добавка дієтична «Гемовітал» // Термін дії з 11.04. - Харків, 2004. - 15с.