



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **122309** (13) **U**
(51) МПК

A23G 3/34 (2006.01)

A23G 3/48 (2006.01)

A23G 3/52 (2006.01)

A23C 9/123 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|---|
| <p>(21) Номер заявки: u 2017 08681</p> <p>(22) Дата подання заявки: 28.08.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2017, Бюл.№ 24</p> | <p>(72) Винахідник(и): Дюкарева Галина Іванівна (UA), Рижкова Таїсія Миколаївна (UA), Кмитевич Катерина Дмитрівна (UA), Романюк Анна Ігорівна (UA), Вольянська Світлана Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p> |
|--|---|

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИЛИ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва пастили включає змішування гелеутворювача, піноутворювача, стабілізатора, збивання суміші компонентів пастильної маси, формування, вистоювання та підсушування пастили. Перед формуванням пастильної маси готують йогурт на коров'ячому молоці з додаванням закваски пробіотичних культур, в якій додатково міститься культура *Streptococcus*, а як гелеутворювач, стабілізатор, піноутворювач використовують бананове пюре і насіння льону.

UA 122309 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської галузі, і може використовуватись при виробництві кондитерських виробів.

Відомий спосіб одержання пастили "Смакота" з екстрактом стевії та еламіном включає змішування з піноутворювачем, стабілізатором, гелеутворювачем, збивання суміші компонентів пастильної маси, формування вистоювання та підсушування пастили [1].

Недоліком цього способу є наявність цукру та широкий компонентний склад. Тому споживачами таких кондитерських виробів не можуть бути люди, які страждають на цукровий діабет та з порушеним обміном речовин.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є спосіб приготування пастили, в якому використовують гелеутворювач, піноутворювач, стабілізатор, фарбник, підкислювач, смакові добавки та препарат - біодобавку, який містить пробіотичні бактерії, культивовані на соєвому молоці [2].

Недоліком цього способу є високий вміст цукру, що робить неможливим вживання таких пастильних виробів особами, які мають порушення обміну речовин, зокрема страждають на ожиріння та цукровий діабет.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення способу виробництва пастили шляхом повної заміни в рецептурі цукру на бананове пюре, йогурт та насіння льону, що забезпечує отримання покращених органолептичних показників якості продукту, заміну яєчного білка на білок рослинного походження - в насінні льону та банані.

Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі отримання пастили, що включає змішування гелеутворювача, піноутворювача, стабілізатора, фарбника, підкислювача та смакових добавок, збивання суміші компонентів пастильної маси, перед формуванням до пастильної маси додають препарат ліофілізованих культур бактерій-пробіотиків: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*, *Bifidum adolescentis*, культивовані на соєвому молоці у кількості 1 % від маси продукту, формування, вистоювання та підсушування пастили, згідно з корисною моделлю, перед формуванням пастильної маси готують йогурт на коров'ячому молоці з додаванням закваски пробіотичних культур, в якій додатково міститься культура *stremoris*, як гелеутворювач, стабілізатор, піноутворювач використовують бананове пюре і насіння льону.

Відмінність даного способу полягає в тому, що отриманий продукт є кондитерським виробом без використання цукру білого кристалічного, збагачений пробіотичними культурами молочнокислих бактерій йогурту, білками рослинного походження та з покращеними органолептичними показниками.

Йогурт є кисломолочним продуктом лікувально-профілактичного значення, корисним для здоров'я людини.

Бананове пюре містить білки, жири та вуглеводи у кількості 1,5, 0,5 та 21,0 % відповідно. Крім цього, пюре банану є природним згущувачем, що дозволяє використовувати його як гелеутворювач та стабілізатор.

Насіння льону містить білки, жири та вуглеводи у кількості 33,0, 38,0 та 4,5 % відповідно. Високий вміст білка в ньому дозволяє використовувати насіння льону як піноутворювач. До складу насіння льону входить розчинна у воді клітковина, яка здатна захищати стінки шлунка і всіх відділів кишечника від подразнень.

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є отримання продукту підвищеної поживної цінності, без використання цукру білого кристалічного, більш корисного для споживача з покращеними органолептичними показниками якості, зменшенням трудових, енергетичних ресурсів, зниженням собівартості продукції та підвищенням ефективності технологічного процесу за рахунок оптимізації компонентного складу та скороченням тривалості деяких технологічних операцій.

Джерела інформації:

1. Патент № 92869 МПК А23G 3/00. Спосіб виробництва пастили з екстрактом стевії та еламіном "Смакота" / Дейниченко Г.В., Дюкарева Г.І, Соколовська О.О. - № 92769. Заявл. 24.03.2014, опубл. 10.09.2014, бюл. № 17.

2. Патент № 51471 МПК А23G 3/00 Спосіб одержання пастили / Маштакова А.Є, Іоргачова К.Г., Олександрова Т.І., Капрельянц Л.В. Заявл. 08.04.2002, опубл. 15.11.2002, бюл. № 11.

55

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Спосіб виробництва пастили, що включає змішування гелеутворювача, піноутворювача, стабілізатора, збивання суміші компонентів пастильної маси, формування, вистоювання та підсушування пастили, який **відрізняється** тим, що перед формуванням пастильної маси готують йогурт на коров'ячому молоці з додаванням закваски пробіотичних культур, в якій додатково міститься культура *stremor*, а як гелеутворювач, стабілізатор, піноутворювач використовують бананове пюре і насіння льону.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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