



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92869** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23G 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 02975	(72) Винахідник(и): Дейниченко Григорій Вікторович (UA), Дюкарева Галина Іванівна (UA), Соколовська Олена Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.03.2014	(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.09.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2014, Бюл.№ 17	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПАСТИЛИ З ЕКСТРАКТОМ СТЕВІЇ ТА ЕЛАМІНОМ "СМАКОТА"

(57) Реферат:

Спосіб виробництва пастили з екстрактом стевії та еламіном, при якому в яєчний білок, сироп агаро-цукрово-патоковий, пюре яблучне, кислоту молочну, на стадії уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу вносять агар, попередньо замочений у водному екстракті стевії з концентрацією 0,7...1,2 %. На стадії збивання яєчного білка з цукром вносять пюре яблучне 49,5 %, яблучний пектин та еламін у концентраціях 0,45...0,65 % та 0,23...0,31 % відповідно до маси рецептурних компонентів, додають стевіозид у концентрації 0,04...0,06 % до маси яєчного білка.

UA 92869 U

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

Відомий спосіб одержання пастили передбачає змішування гелеутворювача з піноутворювачем та стабілізатором, збивання суміші компонентів пастильної маси, формування, вистоювання та підсушування пастили [1].

Недоліком цього способу є високий вміст цукру та низький вміст найважливіших мікронутрієнтів. 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 цукор, яєчний білок, сироп агаро-цукрово-патоковий, пюре яблучне, кислоту молочну [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 з екстрактом стевії та еламіном, шляхом заміни частини цукру в рецептурі екстрактом стевії, а саме, водним екстрактом стевії та порошкоподібним - стевіозидом, використання йодовмісної добавки - меламіну, що забезпечує отримання покращених органолептичних показників якості продукту, зниження масової долі цукру та збагачення виробу йодом.

Поставлена задача досягається тим, що у відомому способі виробництва пастили, що включає яєчний білок, сироп агаро-цукрово-патоковий, пюре яблучне, кислоту молочну - як підкислювач, згідно корисної моделі, на стадії уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу вносять агар, попередньо замочений у водному екстракті стевії з концентрацією 0,7...1,2 %, на стадії збивання яєчного білка з цукром вносять пюре яблучне 49,5 %, яблучний пектин та еламін у концентраціях 0,45...0,65 % та 0,23...0,31 % відповідно до маси рецептурних компонентів, додають стевіозид у концентрації 0,04...0,06 % до маси яєчного білка.

Відмінність даного способу полягає в тому, що отриманий продукт є кондитерським виробом зі зниженою масовою часткою цукру та збагачений йодом, з поліпшеними органолептичними показниками.

Концентрат еламіну забезпечує організм макро- та мікроелементами, є засобом профілактики та лікування зобу, завдяки значному вмісту органічно зв'язаного йоду, рекомендований до вживання з метою виведення радіонуклідів і важких металів та блокування їх накопичення в організмі. При застосуванні еламіну засвоюється 90-95 % поживних речовин, у порівнянні з морською капустою їх засвоюється лише 10-15 % [3].

Використання еламіну у рецептурі нового виду пастили обумовлюється також тим, що він є стабілізатором піноподібних мас при виробництві пастильних виробів, раціональна кількість якого дозволяє покращити консистенцію пастили та складає 0,45...0,65 %. Це зумовлено тим, що менша кількість добавки не дозволяє отримати очікуваного оздоровчого ефекту, а доза вище - надає виробам присмак морських водоростей.

Використання у рецептурі розробленої пастили підсолоджувача стевіозиду та водного екстракту стевії дозволило зменшити вміст цукру на 25...26 % з одночасною профілактикою йододифіциту. Стевіозид є будівельним матеріалом для ендокринної системи, гармонізує та відновлює всі види обміну, відновлює імунітет, позитивно впливає на окисно-відновлюванні процеси у клітинах, допомагає організму позбутися шлаків.

Реалізація способу виробництва досягається за рахунок введення еламіну на стадії збивання яєчного білка з цукром та яблучним пюре, та додавання стевіозиду до отриманої пастильної маси за 3 хв. до закінчення процесу збивання суміші.

Технічний результат, що досягається при здійсненні заявленого способу є покращенні органолептичні показники якості, і отримання продукту більш корисного для споживача.

Джерела інформації:

1. Декларационный патент 1604322 А1 СССР, МПК А23G3/00. Способ производства пастилы / Леонтьева Г.Ф., Фишкина Н.А., Каплунова Ю.Ю., Рыскин Б.Н., Махмутов М.И., Грачев О.С., Гнездилова С.А. (СССР). - № 4628620/30-13; Заявл. 29.12.88

2. Технологические инструкции по производству мармелада, пастилы и зефира. -М.: Пищепромиздат, 1986.

3. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.]; за ред. д-ра техн. наук, проф. М.І. Пересічного. - 2-ге вид., переробл. та доп. -К.: КНТЕУ, 2012. - 1116 с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва пастили з екстрактом стевії та еламіном, що включає яєчний білок, сироп агаро-цукрово-патоковий, пюре яблучне, кислоту молочну, який **відрізняється** тим, що на стадії уварювання агаро-цукрово-патокового сиропу вносять агар, попередньо замочений у водному екстракті стевії з концентрацією 0,7...1,2 %, на стадії збивання яєчного білка з цукром вносять пюре яблучне 49,5 %, яблучний пектин та еламін у концентраціях 0,45...0,65 % та 0,23...0,31 % відповідно до маси рецептурних компонентів, додають стевіозид у концентрації 0,04...0,06 % до маси яєчного білка.

10

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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

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