



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101334** (13) **U**  
(51) МПК (2015.01)  
**A23C 23/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: <b>u 2015 01067</b>	(72) Винахідник(и): <b>Кушнір Надія Анатоліївна (UA), Загоровська Ірина Володимирівна (UA), Манєва Цветеліна Василівна (UA), Чев'юк Марина Петрівна (UA), Мирошниченко Лідія Ігорівна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки: <b>10.02.2015</b>	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.09.2015</b>	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.09.2015, Бюл.№ 17</b>	(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b>

## (54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРНОЇ ЗАПІКАНКИ

### (57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки містить крупу зернову, кисломолочний сир, підсолоджувач, жировий компонент, сметану, яйця курячі і ванілін. Додатково композиція містить насіння льону і кунжуту. Як підсолоджувач композиція містить мед, як жировий компонент - кукурудзяну олію, а як зернову крупу - кукурудзяну крупу.

UA 101334 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва страв з лікувально-профілактичною дією, і може бути використана при виробництві харчових продуктів, виготовленні готових до вживання продуктів з кисломолочного сиру в харчовій промисловості, а також на підприємствах ресторанного господарства та лікувально-профілактичного

5

направлення. Чисельні захворювання залежать від зниження вмісту мінеральних речовин, вітамінів, а також незамінних амінокислот, які можуть впливати як на окремі органи, так і на весь організм, а також викликають незворотні зміни в стані дихальної, серцево-судинної, нервової та інших систем організму. Недостатність цих речовин здатна викликати порушення росту та розвитку клітин різних органів, що призводить до розм'якшення кісткової тканини і скелетних деформацій, а у дітей викликає рахіт.

10

Першими симптомами нестачі незамінних амінокислот може стати зниження апетиту, підвищена стомлюваність, апатія, випадіння волосся і погіршення стану шкіри. На сьогодні існує проблема великих міст, вона полягає в тому, що людина багато працює і мало часу проводить на природі та швидко харчується не завжди повноцінною їжею. Такий спосіб життя призводить до дисфункції організму та розвитку поширених захворювань, пов'язаних з порушенням білкового, вуглеводного та мінерального обмінів в організмі.

15

Відомі різні методи боротьби з нестачею мікро- та макронутрієнтів. Зокрема, потрібно вживати продукти багаті кальцієм, вітаміном С та легкозасвоюваним білком, такими продуктами можуть стати кисломолочні продукти, рослинні олії, горіхи та ін.

20

Відома композиція інгредієнтів для сирної запіканки (Збірник рецептур страв дієтичного харчування для підприємств громадського харчування / Укр НІІТОП, Ін-т харчування АМН. - К.: Техніка, 1988. - 158 с.), яка містить: кисломолочний сир, яйця курячі, сметану, масло вершкове, цукор, манну крупу, ванілін.

25

Дану композицію інгредієнтів вибрано прототипом до корисної моделі, що заявляється.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- ванілін;
- сметана;
- яйця курячі;
- крупа зернова;
- підсолоджувач;
- кисломолочний сир;
- жировий компонент.

30

Але, композиція інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки за прототипом має такі недоліки:

35

- цукор як підсолоджувач не містить ніяких поживних речовин, не засвоюється організмом у первісному вигляді та має високий глікемічний індекс, що може призвести при великій його кількості до порушення вуглеводного обміну;

- використання масла вершкового збільшує калорійність та збагачує продукт холестерином, що значно шкодить серцево-судинній системі.

40

В основу корисної моделі поставлена задача розробити композицію інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки, в якій шляхом заміни інгредієнтів та введення додатково функціональних інгредієнтів, таких як насіння льону та кунжуту, а також заміни цукру на мед та манної крупи на кукурудзяну, отримати функціональний дієтичний продукт.

45

Поставлена задача вирішується тим, що в композиції інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки, що містить крупу зернову, кисломолочний сир, підсолоджувач, жировий компонент, сметану, яйця курячі і ванілін, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить насіння льону і кунжуту, при цьому як підсолоджувач композиція містить мед, як жировий компонент - кукурудзяну олію, а як зернову крупу - кукурудзяну крупу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, г/100 г готової суміші:

50

мед	2,46-2,54
ванілін	0,01-0,09
сметана	1,21-1,29
яйця курячі	2,46-2,54
насіння льону	0,75-1,75
насіння кунжуту	0,65-1,65
кукурудзяна олія	0,96-1,04
кукурудзяна крупа	2,46-2,54
кисломолочний сир	87,66-87,74.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є:

- використання меду як підсолоджувача, який містить біологічно активні речовини, мінерали, вітаміни та швидко засвоюється організмом, покращує процеси травлення, є дуже поживним, його можна рекомендувати людям з порушеним вуглеводним обміном, що значно розширить контингент споживачів;

5 - використання кукурудзяної крупи замість манної, яка позитивно впливає на технологічні характеристики кінцевого продукту, збагачує його клітковиною, що покращує роботу травного тракту, цілим комплексом вітамінів групи В, РР, А, С, Е, К, а також мікроелементами і амінокислотами;

10 - використання насіння льону та кунжуту, кукурудзяної олії, які є джерелом мононенасичених (МНЖК), поліненасичених жирних кислот (ПНЖК), білка.

Технічним результатом є збагачення рецептури незамінними амінокислотами, МНЖК та ПНЖК, вітамінами, придання функціональної спрямованості композиції для сирної запіканки, а також покращення її споживчих властивостей.

15 Композицію інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки готують наступним чином. Кисломолочний сир протирають через сито та змішують з яйцями курячими. Потім додають мед, ванілін, кукурудзяну крупу та ретельно перемішують. В утворену сирну масу вводять насіння кунжуту та льону і змішують. Форму для запікання змащують кукурудзяною олією, викладають у неї сирну масу, зверху поливають сметаною та запікають 30-40 хвилин при t 180 °С.

20 Компоненти композиції для виготовлення сирної запіканки змішують при наступному співвідношенні компонентів, г на 100 г готової суміші:

мед	2,46-2,54
ванілін	0,01-0,09
сметана	1,21-1,29
яйця курячі	2,46-2,54
насіння льону	0,75-1,75
насіння кунжуту	0,65-1,65
кукурудзяна олія	0,96-1,04
кукурудзяна крупа	2,46-2,54
кисломолочний сир	87,66-87,74.

Приклади приготування композицій інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки.

Приклад 1. Компоненти композиції для виготовлення сирної запіканки змішували при наступному співвідношенні компонентів, г на 100г готової суміші:

мед	2,46
ванілін	0,06
сметана	1,25
яйця курячі	2,5
насіння льону	1,24
насіння кунжуту	1,27
кукурудзяна олія	1,02
кукурудзяна крупа	2,46
кисломолочний сир	87,74.

25 Подають готову сирну запіканку з вишневим соусом (ТУ 9162-285-17676459-2014).

Приклад 2. Компоненти композиції для виготовлення сирної запіканки змішували при наступному співвідношенні компонентів, г на 100г готової суміші:

мед	2,5
ванілін	0,05
сметана	1,25
яйця курячі	2,5
насіння льону	1,25
насіння кунжуту	1,25
кукурудзяна олія	1
кукурудзяна крупа	2,5
кисломолочний сир	87,7.

Подають готову сирну запіканку з ягідним соусом (ТУ 9162-285-37676459-2014).

30 Приклад 3. Компоненти композиції для виготовлення сирної запіканки змішували при наступному співвідношенні компонентів, г на 100 г готової суміші:

мед	2,51
ванілін	0,08
сметана	1,27

яйця курячі	2,49
насіння льону	1,26
насіння кунжуту	1,26
кукурудзяна олія	0,99
кукурудзяна крупа	2,47
кисломолочний сир	87,67.

Подають готову сирну запіканку з лимонним соусом (ТУ 9162-285-37676459-2014).

Органолептичні показники композиції для сирної запіканки наведені у таблиці 1. Вміст незамінних амінокислот наведений у таблиці 2.

5 Дана композиція інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки дозволяє розширити асортимент страв з кисломолочного сиру направленої дії, які належать до класу функціональних продуктів.

10 Запропонована композиція дозволяє отримати продукт, який має високі дієтичні та функціональні властивостями за рахунок вмісту в його складі незамінних амінокислот, ПНЖК та МНЖК, білків сиру, вітамінів, ферментів. Композиція не має компонентів, які важко засвоюються при потраплянні в організм людини, не потребує розщеплення білків, вуглеводів та жирів, внаслідок чого швидко засвоюється. Даний продукт поповнює нестачу жирних кислот, вітамінів та незамінних амінокислот.

15 Таким чином, перевагою композиції інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки порівняно з прототипом і відомими аналогами є зниження жирності, збільшення кількості ПНЖК та МНЖК, збалансованість за вмістом незамінних амінокислот.

Заявлена композиція для сирної запіканки може бути використана як на міні-заводах, так і на підприємствах з великою потужністю, а також в закладах ресторанного господарства, що значно розширить асортимент страв з кисломолочного сиру.

Таблиця 1

Органолептичні показники композицій інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки

	Характеристика композиції		
	Консистенція	Смак і запах	Колір
Приклад 1	Однорідна по всьому об'єму, в'язка, ніжна, поверхня десерту глянцева	Чистий, ніжний, кисломолочний, без стороннього запаху та присмаку, солодко-кислуватий смак, з ароматом стиглих вишень, характерний соусу	Рівномірний по всій масі, білий з жовтуватим або кремовим відтінком, соус рожевого відтінку
Приклад 2	Однорідна по всьому об'єму, в'язка, ніжна, поверхня десерту глянцева	Чистий, кисломолочний, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком та ароматом ягід, в міру солодкий	Рівномірний по всій масі, білий з жовтуватим або кремовим відтінком, соус відповідає ягідному кольору
Приклад 3	Однорідна по всьому об'єму, в'язка, ніжна, поверхня десерту глянцева	Чистий, кисломолочний, без стороннього запаху та присмаку, зі смаком та ароматом лимону, смак кислуватий	Рівномірний по всій масі, білий з жовтуватим або кремовим відтінком, соус світло-жовтого кольору

Таблиця 2

Вміст незамінних амінокислот

Незамінна амінокислота, мг/100 г білку	Характеристика композицій інгредієнтів		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Лізин	1272,6	1273,8	1274,9
Триптофан	164,9	166	167,2
Валін	890,9	892	893,2
Ізолейцин	893,1	894,3	895,4
Лейцин	1656,4	1657,6	1658,7
Метіонін	110	112	113
Треонін	149	150	152
Фенілаланін	853	854	855
Тирозин	826,9	828,1	829,2

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для виготовлення сирної запіканки, що містить крупу зернову, кисломолочний сир, підсолоджувач, жировий компонент, сметану, яйця курячі і ванілін, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить насіння льону і кунжуту, причому як підсолоджувач композиція містить мед, як жировий компонент - кукурудзяну олію, а як зернову крупу - кукурудзяну крупу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, г/100 г готової суміші:
- 10
- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| мед               | 2,46-2,54    |
| ванілін           | 0,01-0,09    |
| сметана           | 1,21-1,29    |
| яйця курячі       | 2,46-2,54    |
| насіння льону     | 0,75-1,75    |
| насіння кунжуту   | 0,65-1,65    |
| кукурудзяна олія  | 0,96-1,04    |
| кукурудзяна крупа | 2,46-2,54    |
| кисломолочний сир | 87,66-87,74. |

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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