



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **78842**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/24 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 06270**

(22) Дата подання заявки: **24.05.2012**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.04.2013**

(46) Публікація відомостей **10.04.2013, Бюл.№ 7**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

**Д'яконова Анджела Костянтинівна (UA),
Фунтова Ольга Леонідівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) ПУДИНГ НА ОСНОВІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ СПРЯМОВАНOSTІ

(57) Реферат:

Пудинг з кисломолочного сиру, що містить кисломолочний сир, манку, яйця, вершкове масло, ванілін та додатково містить яблучне пюре, волоські горіхи, пектин та фруктозу.

UA 78842 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва десертів, зокрема пудингу з кисломолочного сиру.

Відомий пудинг з кисломолочного сиру, до рецептури якого входить (%): кисломолочний сир - 60, крупа манна - 8, цукор - 8, яйця - 5, ізюм - 10, масло вершкове - 2,5, ванілін - 1,5, сухарі - 2,5, сметана - 2,5 (див. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ, питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенке - К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2010.-680 с.)

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

- кисломолочний сир;
- манна крупа;
- ванілін;
- яйця;
- масло вершкове

Але недоліками відомого продукту є те, що він не може вживатися людьми, які хворіють на цукровий діабет.

В основу корисної моделі, що заявляється, поставлено задачу розробити фруктовий функціональний десерт на основі кисломолочного сиру, в якому за рахунок внесення допоміжних компонентів забезпечити підвищення харчової та біологічної цінності продукту, надати продукту функціональних властивостей та зробити доступним для вживання людям із серцево-судинними захворюваннями.

Поставлена задача вирішена у новому пудингові на основі кисломолочного сиру, що містить кисломолочний сир, манку, яйця, ванілін та вершкове масло тим, що він додатково містить яблучне пюре, волоські горіхи, фруктозу та пектин при наступному співвідношенні вказаних компонентів, %:

кисломолочний сир	60-61
яблучне пюре	20-21
волоські горіхи	5-6
пектин	0,5 -1
фруктоза	6-7
манна крупа	4-5
масло вершкове	2-3
Яйця	1,5-2
ванілін	0,5-1.

Причинно-наслідковий зв'язок між заявленою композицією та досягненням технічного результату полягає в наступному. При додаванні до пудингу фруктози повністю вилучається цукроза, що значно підвищує біологічну цінність продукту і надає йому дієтичних властивостей. За рахунок введення яблучного пюре, волоських горіхів та пектину продукт набуває нових лікувально-профілактичних властивостей - стимулює роботу серцево-судинної системи та в процесах кровотворення, сприяє розвитку корисної мікрофлори кишечника і виведення холестерину з організму людини, а також в комплексному лікуванні ожиріння і цукрового діабету, захворюваннях шлунка і кишечника, печінки, підшлункової залози, покращуються органолептичні властивості.

Оптимальне співвідношення компонентів виявлено експериментально шляхом багатьох досліджень. Біологічна цінність нового продукту на основі кисломолочного сиру підвищується порівняно з прототипом за рахунок пектину в кількості 0,2 г не змінює органолептичних властивостей продукту, а введення яблучного пюре та волоських горіхів збагачує продукт вітаміном С на 14 мг, калієм - на 200 мг та залізом на 2 мг.

Пудинг на основі кисломолочного сиру з фруктовим наповнювачем готують наступним чином.

Яблука миють та очищують. Очищені яблука варять на пару при температурі 90 °С 20 хв. до пюре подібного стану.

Кисломолочний сир розтирають на блендері до пастоподібного стану.

Манну крупу заварюють в 20 мл води до утворення каші. Вже очищені волоські горіхи також подрібнюють на блендері. Пектин розчиняють у 3 мл води до повного розчинення.

До протертого кисломолочного сиру добавляють яблучне пюре, волоські горіхи, заварену манну крупу, фруктозу, яєцевий жовток та пектин і все це ретельно перемішують. Перед самою випічкою в масу добавляють збитий білок і все повторно перемішують. Викладають у змащену форму олією та випікають при температурі 170 °С 35 хв. Готовий продукт порціонують та відпускають.

Приклад.

Приготували пудинг як наведено вище. При цьому компоненти брали у наступній кількості, г на 250 г виходу порції:

кисломолочний сир	150
яблучне пюре	50
волоські горіхи	10
пектин	0,2
фруктоза	20
манна крупа	15
масло вершкове	5
яйця	0
ванілін	0,02.

Отриманий продукт має привабливий зовнішній вигляд, приємний аромат та добрий смак.

Таблиця

Хімічний склад пудингу на основі кисломолочного сиру з фруктовим наповнювачем

Найменування	Значення
білки	27,28
жири	19,68
вуглеводи	19,61
калорійність. Ккал	370,7
ненасичені жирні кислоти	10,57
органічні кислоти	2,15
вода	147,33
зола	1,95
моно і дисахариди	9,39
харчові волокна	1,08
крохмаль	1,12
вітаміни, мг	
вітамін РР	0,33
β-каротин	0,065
вітамін А	0,1058
вітамін В ₁	0,125
вітамін В ₂	0,442
вітамін В ₅	0,115
вітамін В ₆	0,12
вітамін В ₉	0,0087
вітамін А (РЕ)	0,075
вітамін Е (ТЕ)	0,46
вітамін К	0,27
вітамін Н	0,00015
вітамін С	14,33
макроелементи, мг	
кальцій	269,4
магній	56,6
натрій	79,6
калій	378,7
фосфор	399,1
хлор	3,5
сірка	12,5
мікроелементи, мг	
залізо	2,12
мідь	0,1077
цинк	0,332
Йод	0,0041
марганець	0,02369
Селен	0,00064
Хром	0,0002
фтор	0,0725
бор	0,1225

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Пудинг з кисломолочного сиру, що містить кисломолочний сир, манку, яйця, вершкове масло, ванілін, який **відрізняється** тим, що додатково містить яблучне пюре, волоські горіхи, пектин та фруктозу при наступному співвідношенні вказаних компонентів (%):
- | | |
|-------------------|--------|
| кисломолочний сир | 60-61 |
| яблучне пюре | 20-21 |
| волоські горіхи | 5-6 |
| пектин | 0,5-1 |
| фруктоза | 6-7 |
| манна крупа | 4-5 |
| масло вершкове | 2-3 |
| яйця | 1,5-2 |
| ванілін | 0,5-1. |

Комп'ютерна верстка Л. Купенко

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