



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143935** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A23L 25/00
A23C 11/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 12154	(72) Винахідник(и): Козонова Юлія Олександрівна (UA), Упир Анастасія Сергіївна (UA), Коваль Анна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.12.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2020	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.08.2020, Бюл.№ 16	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЧИЗКЕЙКА

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування чизкейка містить фініки, кокосове молоко, кокосові вершки, солодкий компонент і основу, яка включає горіхи кеш'ю, мигдаль і жировий компонент рослинного походження. Вона додатково містить порошок зеленого чаю Матча, какао-порошок, екстракт ванілі, кокосову стружку та ефірну олію м'яти перцевої. Як жировий компонент основи композиція містить масло-какао, а як солодкий компонент - сироп з топінамбура, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

фініки	12...15
сироп з топінамбура	19...21
кокосове молоко	4...6
порошок зеленого чаю Матча	1...3
какао-порошок	2...4
кокосові вершки	5...7
мигдаль	9...11
кеш'ю	26...28
масло-какао	2...4
екстракт ванілі	0,5...1
кокосова стружка	3...5
ефірна олія м'яти перцевої	0,5...1

UA 143935 U

UA 143935 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів чизкейків на основі рослинної сировини зі збалансованим складом поживних речовин та підвищеним вмістом есенціальних нутрієнтів. Чизкейк - десерт, який готують із різних сортів сиру. Також використовують цукор, яйця, вершки, фрукти, додають ванілін та шоколад. Випікають його при температурі 180 °С. Розроблено широкий асортимент різних видів чизкейків, які користуються великим попитом у населення, але відомо, що вони мають підвищену енергетичну цінність та невисоку біологічну цінність. Хімічний склад чизкейків потребує збалансованості за вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Відома композиція інгредієнтів для приготування чизкейка "Фантазія", яка містить борошно пшеничне вищого ґатунку, цукор, яйця курячі, ванілін, борошно соєве, пшеницю подрібнену, клітковину 70 %, інулін, ламінарію, йогурт класичний 2,4 %, кисломолочний сир низької жирності, смородину, насіння гарбуза, мигдаль, агар, воду. (див. патент України на корисну модель №91998, опубл. 25.07.2014, бюл. № 14).

Недоліком даної композиції є використання: борошна вищого ґатунку, що не дозволяє вживати цей десерт людям з целіакією; яєць курячих, що не дозволяє вживати цей десерт людям харчовою алергією на яєчні білки; йогурта, кисломолочного сиру, що не дозволяє вживати цей десерт людям з лактазною недостатністю.

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється, є композиція інгредієнтів для приготування десерту "Аля чизкейк веганський" (див. <https://cookpad.com>)

Вказаний десерт містить основу, до складу якої входять горіхи кеш'ю (500 г), мигдаль (150 г) і оливкова олія (10 мл). Десерт також містить фініки (80 г), мед (25 г), молоко кокосове або кокосові вершки (100 мл), ягоди (200г) і сіль (3 г).

Дана композиція вибрана за найближчий аналог корисної моделі, що заявляється.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

фініки;

мигдаль;

горіхи кеш'ю;

кокосове молоко;

кокосові вершки;

солодкий компонент (у найближчому аналогу - це мед).

Десерту "Аля чизкейк веганський" притаманні такий недолік - використання меду, що не дозволяє вживати цей десерт людям з харчовою алергією на мед.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити удосконалену композицію для приготування чизкейка, в якій шляхом введення додаткових компонентів: порошку зеленого чаю Матча, какао-порошку, екстракту ванілі, кокосової стружки та ефірної олії м'яти перцевої, а також заміни окремих компонентів композиції і іншого масового співвідношення компонентів, забезпечити десерт високими смаковими якостями, покращеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон, підвищити харчову цінність дієсерту з заданими фізико-хімічними властивостями.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування чизкейка, що містить фініки, кокосове молоко, кокосові вершки, солодкий компонент і основу, яка включає горіхи кеш'ю, мигдаль і жировий компонент рослинного походження, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить порошок зеленого чаю Матча, какао-порошок, екстракт ванілі, кокосову стружку та ефірну олію м'яти перцевої, при цьому як жировий компонент основи композиція містить масло-какао, а як солодкий компонент – сироп з топінамбура, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас %:

фініки	12...15
сироп з топінамбура	19...21
кокосове молоко	4...6
порошок зеленого чаю Матча	1...3
какао-порошок	2...4
кокосові вершки	5...7
мигдаль	9...11
кеш'ю	26...28
масло-какао	2...4
екстракт ванілі	0,5...1
кокосова стружка	3...5
ефірна олія м'яти перцевої	0,5...1

Використання у композиції, що заявляється, фініків, підвищує вміст нутрієнтів у готовому продукті, зокрема магнію, заліза, кальцію, необхідного для нормального функціонування серцево-судинної системи. Також фініки містять у своєму складі пектини, що відповідають за нормальне функціонування шлунково-кишкового тракту та профілактику дисбіозу кишечника.

5 Використання мигдалю та кеш'ю збагачує чизкейк ненасиченими жирними кислотами, які сприяють розчиненню холестеринових бляшок у кровоносних судинах і проявляють сильні антиоксидантні властивості. Порошок зеленого чаю Матча містить епігалокатехін, який має антиоксидантні властивості в 25 разів сильніші ніж у вітамінів С та Е. Какао містить флавоноїди, які попереджують розвиток цукрового діабету. Також какао містить анандамід, який сприяє

10 виробленню ендорфінів. Сироп із топінамбура містить інулін і клітковину, що сприяють нормальному функціонуванню шлунково-кишкового тракту, нормалізації кишкової мікрофлори, зниженню артеріального тиску. Кокосові вершки містять омега-6 та омега-3, які сприяють укріпленню стінок судин.

Чизкейк із використанням заявленої композиції готують у наступному порядку.

15 Мигдаль та кокосову стружку подрібнюють в кавомолці. Фініки мийуть, видаляють кісточки. У блендері з'єднують фініки, какао-порошок, сироп з топінамбура і подрібнений мигдаль з кокосовою стружкою і прокручують до однорідної маси. Отриману масу викладають на дно форми і витримують у холодильнику 15...20 хвилин при температурі 2...3 °С.

20 Для приготування шоколадного крему горіхи кеш'ю замочують у воді в співвідношенні 2:1 на 6 годин, температура води 18...23 °С. Далі прокручують у блендері замочені горіхи кеш'ю, сироп з топінамбура, какао-порошок, какао-масло, кокосові вершки та екстракт ваніліну. Дану суміш виливають на основу чизкейка і охолоджують у морозильній камері протягом 4 годин при температурі -22...-24 °С.

25 Для приготування крему "Матча" горіхи кеш'ю замочують у воді в співвідношенні 2:1 на 6 годин, температура води 18...23 °С. Далі прокручують у блендері замочені горіхи кеш'ю, сироп з топінамбура, какао-масло, порошок зеленого чаю "Матча", кокосові вершки та ефірну олію м'яти перцевої. Дану суміш виливають на основу чизкейка і охолоджують у морозильній камері протягом 4 годин при температурі -22...-24 °С.

Прикрашають свіжою малиною, подрібненими горіхами, інжиром та м'ятою, порціонують.

30 Перелічені компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

фініки	12...15
сироп з топінамбура	19...21
кокосове молоко	4...6
порошок зеленого чаю Матча	1...3
какао-порошок	2...4
кокосові вершки	5...7
мигдаль	9...11
кеш'ю	26...28
масло-какао	2...4
екстракт ванілі	0,5...1
кокосова стружка	3...5
ефірна олія м'яти перцевої	0,5...1

Приклади здійснення корисної моделі.

Приклад 1. Приготували чизкейк, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

фініки	14
сироп з топінамбура	20
кокосове молоко	6
порошок зеленого чаю Матча	2
какао-порошок	4
кокосові вершки	6
мигдаль	10
кеш'ю	27
масло-какао	4
екстракт ванілі	1
кокосова стружка	5
ефірна олія м'яти перцевої	1

35 Приклад 2. Приготували чизкейк, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

фініки	13
--------	----

сироп з топінамбура	19
кокосове молоко	6
порошок зеленого чаю Матча	3
какао-порошок	4
кокосові вершки	7
мигдаль	11
кеш'ю	26
масло-какао	4
екстракт ванілі	1
кокосова стружка	5
ефірна олія м'яти перцевої	1

Приклад 3. Приготували чизкейк, як наведено вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

фініки	15
сироп з топінамбура	21
кокосове молоко	6
порошок зеленого чаю Матча	2
какао-порошок	2
кокосові вершки	7
мигдаль	11
кеш'ю	28
масло-какао	3
екстракт ванілі	1
кокосова стружка	3
ефірна олія м'яти перцевої	1

Вміст макро- та мікроелементів, одержаного за прикладом чизкейка, наведено у таблиці 1, органолептичні показники чизкейка наведено у таблиці 2.

- 5 Заявлена корисна модель забезпечує одержання продукту із покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

Таблиця 1

Харчова цінність чизкейка, приготованого
із заявленої композиції (на 100 г продукту) за прикладом № 1

Білки, г	8,33
Жири, г	28,24
Вуглеводи, г	37,13
Вода, г	12,82
Зола, г	1,63
Na, мг	19,14
Ca, мг	55,32
K, мг	445,93
Mg, мг	132,05
P, мг	252,5
Fe, мг	3,47
HЖК, г	11,71
MЖК, г	12,56
ГШЖК, г	3,7
Треонін, г	0,43
Лейцин, г	0,94
Аспаргінова кислота, г	1,3
Тіамін, мг	0,151
Рибофлавін, мг	0,14
Б-каротин, мкг	0,015
Ретинол, мкг	1,4
Омега-6, г	3,56
Омега-3, г	0,02
Органічні кислоти, г	1,54
Харчові волокна, г	4,65
Калорійність, ккал	427,4

Таблиця 2

Органолептичні показники чизкейка, приготованого за прикладом № 1-3

Показник	Характеристика
Колір	
Консистенція	Однорідний, продукт середньої густини
Запах	Відповідає виду сировини; помірно виражений запах кокосу та шоколаду, без сторонніх запахів
Смак	Виразний та збалансований
Післясмак	Присмак шоколаду; без сторонніх присмаків

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція інгредієнтів для приготування чизкейка, що містить фініки, кокосове молоко, кокосові вершки, солодкий компонент і основу, яка включає горіхи кеш'ю, мигдаль і жировий компонент рослинного походження, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить порошок зеленого чаю Матча, какао-порошок, екстракт ванілі, кокосову стружку та ефірну олію м'яти перцевої, при цьому як жировий компонент основи композиція містить масло-какао, а як солодкий компонент -
- 10 сироп з топінамбура, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|----------------------------|----------|
| фініки | 12...15 |
| сироп з топінамбура | 19....21 |
| кокосове молоко | 4...6 |
| порошок зеленого чаю Матча | 1...3 |
| какао-порошок | 2....4 |
| кокосові вершки | 5...7 |
| мигдаль | 9...11 |
| кеш'ю | 26...28 |
| масло-какао | 2...4 |
| екстракт ванілі | 0,5....1 |
| кокосова стружка | 3...5 |
| ефірна олія м'яти перцевої | 0,5...1. |

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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