



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138985** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23L 19/00

A23L 21/10 (2016.01)

A23L 33/20 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 06469**

(22) Дата подання заявки: **10.06.2019**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.12.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.12.2019, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Тележенко Любов Миколаївна (UA),
Козонова Юлія Олександрівна (UA),
Репчинська Анна Сергіївна (UA),
Караман Юлія Василівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ГАРБУЗОВО-ГОРІХОВИХ ХЛІБЦІВ "STRESS OFF"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування гарбузово-горіхових хлібців містить гарбузове пюре, насіння та підсолоджувач. Додатково містить горіхи мигдалю та горіхи кеш'ю, як насіння містить насіння маку та насіння кунжуту, а як підсолоджувач - банан.

UA 138985 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до композицій для виробництва хлібців.

Найбільш близькою до корисної моделі, що заявляється є композиція інгредієнтів для приготування пісочного печива "ГАРБУЗИНКА" (див. патент на корисну модель України № 121753, опубл. 11.12.2017, бюл. № 23), що містить борошно пшеничне вищого сорту, масло вершкове, меланж, цукрову пудру, ванільну пудру, есенцію, гарбузове пюре, гарбузову олію, насіння чіа.

Дана композиція обрана за прототип.

Аналог і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки: гарбузове пюре, насіння, підсолоджувач.

Недоліками аналогу є висока калорійність готового продукту, через використання цукрової пудри та борошна пшеничного. Продукт не рекомендовано вживати людям із зайвою вагою, а також при дієтичному харчуванні.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію інгредієнтів для приготування гарбузово-горіхових хлібців "Stress off", в якій шляхом введення нових компонентів та заміни підсолоджувача і виду насіння забезпечити підвищення біологічної і харчової цінності готового продукту та надання йому функціональних властивостей (профілактика стресу).

Поставлена задача вирішується тим, що композиція інгредієнтів для приготування гарбузово-горіхових хлібців, що містить гарбузове пюре, насіння та підсолоджувач. Додатково містить горіхи мигдалю та горіхи кеш'ю, як насіння містить насіння маку та насіння кунжуту, а як підсолоджувач - банан, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

горіхи мигдалю	7...9
горіхи кеш'ю	3...5
насіння кунжуту	3...5
насіння маку	5...7
банан	28...30
гарбузове пюре	решта.

Банан використовують як підсолоджувач, джерело вітамінів (А, В1, В2, В6, В9, Е, РР) та мінеральних речовин (залізо, калій, натрій, магній, фосфор і кальцій). Банан містить велику кількість амінокислоти триптофану, яка підвищує рівень серотоніну. В 100 грамах міститься 27 мг магнію, що є основою нормальної роботи нервової системи.

Горіхи мигдалю багаті на вітаміни групи В, вітамін Е, цинк, магній, тому дуже корисні при депресійних станах. Цинк ефективно бореться з негативними проявами стресу - втому, дратівливістю, агресією. Вітамін Е - антиоксидант, руйнує вільні радикали, що гарантує добре самопочуття.

Гарбузове пюре є джерелом провітаміну А (β-каротину), вітаміну Т, вітамінів групи В, вітамін Д, а також містить необхідні мікроелементи при боротьбі із стресом (калій, цинк, магній, мідь). При солодкому смаку, цей овоч є низькокалорійним, в 100 г - 26 ккал.

Насіння маку містить кальцій, йод, залізо, а також корисні жири, такі як омега-3. Цей набір речовин добре допомагає при головних болях, безсонні і підвищених емоційних навантаженнях.

Насіння кунжуту містить вітамін Е, ретинол, який синтезує білок в організмі, сповільнює процеси старіння, велику кількість кальцію (на 100 гр. - 1400 мг кальцію).

Горіхи кеш'ю є джерелом мононенасичених жирів, білків, вітамінів і мінералів. Завдяки вмісту магнію горіхи кеш'ю сприяють стабілізації кров'яного тиску. Крім того, магній контролює доставку кальцію в нервову систему, тим самим забезпечуючи її безперебійне функціонування.

Заявлена композиція містить харчові волокна, що сприяють покращенню роботі шлунково-кишкового тракту і виводять з організму шкідливі речовини (токсини, важкі метали, радіонукліди). Продукт із заявленої композиції задовольняє організм людини в макро- і мікроелементах та амінокислоті від добової норми на: Са - 19,8 %; Mg - 21,9 %; К - 19,2 %; триптофан - 78,9 %; вітамін В1 - 17 %; вітамін В2 - 62,5 %; вітамін Е - 34,5 %.

Хлібці із заявленої композиції готують наступним чином.

Гарбуз очищують, ріжуть на кубики невеликого розміру, відварюють 20...25 хвилин до розм'якшення, вливають воду, збивають блендером до однорідної маси. Банан очищують, нарізають на невеличкі шматки, вводять до гарбузового пюре, ще раз збивають блендером. Додають насіння кунжуту, маку та подрібнені мигдаль та кеш'ю (мак попередньо замочують у воді з температурою 20...25 °С приблизно 30 хвилин; мигдаль, кеш'ю та кунжут підсмажують на сухій сковорідці 2...3 хвилини). Все перемішують. Одержану суміш викладають шаром 5...7 мм на пергамент, змащений соняшниковою олією. Випікають при 110...120 °С приблизно 1,5 години. Після охолодження розрізають на шматочки прямокутної форми.

Приклади приготування хлібців із заявленої композиції.

Приклад 1. Приготували хлібці, як зазначено вище. Компоненти брали в наступному співвідношенні, мас %: гарбузове пюре - 48; банан - 28; горіхи мигдалю - 7; насіння кунжуту - 5; насіння маку - 7; горіхи кеш'ю - 5.

5 Приклад 2. Приготували хлібці, як зазначено вище. Компоненти брали в наступному співвідношенні, мас %: гарбузове пюре - 49; банан - 29; горіхи мигдалю - 8; насіння кунжуту - 4; насіння маку - 6; горіхи кеш'ю - 4.

Органолептична характеристика хлібців, приготованих за прикладами, показана у таблиці.

10 Заявлена композиція забезпечує підвищення біологічної і харчової цінності готового продукту та надання йому функціональних властивостей (профілактика стресу).

Таблиця 1

Органолептичні показники хлібців, приготованих за прикладами

Показник	Характеристика
смак	середньої солодкості, відчувається смак горіхів мигдалю та насіння
зовнішній вигляд	прямокутна форма хлібців, рівні кінці
запах	властивий первинній сировині, переважають аромат гарбузу та смажених горіхів мигдалю
консистенція	тверда, хрустка

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Композиція інгредієнтів для приготування гарбузово-горіхових хлібців, що містить гарбузове пюре, насіння та підсолоджувач, яка **відрізняється** тим, що додатково містить горіхи мигдалю та горіхи кеш'ю, як насіння містить насіння маку та насіння кунжуту, а як підсолоджувач - банан, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

горіхи мигдалю	7...9
горіхи кеш'ю	3...5
насіння кунжуту	3...5
насіння маку	5...7
банан	28...30
гарбузове пюре	решта.

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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