УКРАЇНА (19) UA (11) 129176 (13) U
(51) МПК (2018.01)
A23C 23/00

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 03903
(22) Дата подання заявки: 11.04.2018
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.10.2018
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2018, Бюл.№ 20

(72) Винахідник(и):
Тележенко Любов Миколаївна (UA),
Вікуль Світлана Іванівна (UA),
Нападовська Марина Сергіївна (UA)

(73) Власник(и):
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ

(57) Реферат:

Спосіб приготування сиркового десерту включає приготування коржа і сиркової основи, що містить кисломолочний сир, банани, желатин і солодкий компонент. Спочатку змішують борошно пшеничне, яйця курячі та цукор-пісок і випікають бісквітний корж при 160 °С-165 °С протягом 60-70 хв. Приготовлений бісквітний корж збризкують 40 %-им водно-спиртовим екстрактом меліси і охолоджують за температурою навколишнього середовища. Після цього готують сиркову основу шляхом змішування кисломолочного сиру, бананів та цукор-піску з подрібненими волоськими та кедровими горіхами, до суміші додають желатин, замочений у коров'ячому молоці. Одержану у таких спосіб сиркову основу викладають на бісквітний корж.

UA 129176 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів десертів на основі кисломолочного сиру з властивостями профілактики депресій та неврозів, для людей схильних до нервових розладів.

В даний час в харчовій промисловості з метою розширення асортименту і створення біологічно повноцінних продуктів, що не потребують кулінарної обробки, розширюють виробництво харчових продуктів, які містять вітаміни, мінерали, антиоксиданти, рослинні екстракти та інші біологічно активні речовини.

Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб приготування сиркового десерту "Банановий чизкейк без випічки", який включає наступні операції: подрібнення печива у блендері, змішування з вершковим маслом, надання форми коржу, заливання гарячою водою та розчинення желатину, подрібнення бананів з лимонним соком, додавання кисломолочного сиру, вершків та цукрової-пудри, збивання до консистенції крему та додавання желатину, виливання маси на корж із печива та охолодження у холодильнику 3-4 години.

(Див. сайт http://povar.ru/recipes/bananovyi_chizkeik_bez_vypechki-22274).

Даний спосіб вибрано прототипом корисної моделі, що заявляється.

Прототип і спосіб приготування, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

приготування коржа;

приготування сиркової основи, що містить кисломолочний сир, банани, желатин та солодкий компонент.

Але, спосіб приготування десерту за прототипом має такий суттєвий недолік - десерт має низький вміст біологічно активних речовин.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб приготування сиркового десерту, в якому шляхом зміни рецептурних компонентів, забезпечити отримання продукту для профілактики депресій та неврозів з високою біологічною цінністю та підвищеним вмістом вітаміну B_6 та магнію.

Поставлена задача вирішена способом приготування сиркового десерту, що включає приготування коржа і сиркової основи, що містить кисломолочний сир, банани, цукрову пудру, желатин та пісочний корж, згідно з корисною моделлю, на відміну від прототипу, спочатку змішують пшеничне борошно, яйця курячі та цукор-пісок і випікають бісквітний корж при 160-165 °С протягом 60-70 хв, приготовлений бісквітний корж збризкують 40 %-им водно-спиртовим екстрактом меліси й охолоджують за температурою навколишнього середовища, після цього готують сиркову основу шляхом змішування кисломолочного сиру, бананів та цукру-піску із подрібненими волоськими та кедровими горіхами, желатином, замоченим у коров'ячому молоці, а одержану у таких спосіб сиркову основу викладають на бісквітний корж, при цьому для приготування бісквітного коржа вказані компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор-пісок	44,7…45,0
яйця курячі	6,0…6,4
40 %-ий водно-спиртовий екстракт меліси	3,6…3,8
пшеничне борошно	решта,

а для приготування сиркової основи вказані компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	35,4…43,9
банан	21,9…35,5
кедровий горіх	1,8…3,5
волоський горіх	1,8…3,5
коров'яче молоко	19…26,5
желатин	1,8…2,6
цукор-пісок	0,1…1,4.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є використання 40 %-го водно-спиртового екстракту меліси, волоських та кедрових горіхів та молока, які містять біологічно активні речовини, магній та вітамін В6, що позитивно впливають на профілактику депресій та нервових захворювань.

Технічним результатом є збагачення рецептури вітамінами, а саме вітаміну В6, отримання готового продукту з високим вмістом магнію, надання функціональної спрямованості композиції, а також розширення кола споживачів.

Сирковий десерт з профілактичними властивостями готують у наступному порядку. Яйця, пшеничне борошно та цукор-пісок змішують і випікають при температурі 160° С-165° С протягом 60-70 хв. Готовий корж збризкують 40 %-им водно-спиртовим екстрактом меліси та

охолоджують за температурою навколишнього середовища. Кисломолочний сир, банани і цукор-пісок подрібнюють у блендері до однорідної маси, волоські і кедрові горіхи подрібнюють та змішують із приготовленою масою. Желатин замочують у молоці при температурі 70° С протягом 10 хв і вводять до приготовленої маси постійно перемішуючи. Готову масу викладають на корж.

Компоненти композиції для виготовлення бісквітного коржу для сиркового десерту з підвищеною біологічною активністю, змішують за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

цукор-пісок	44,7…45,0
яйця курячі	6,0…6,4
40 %-ий водно-спиртовий екстракт меліси	3,6…3,8
пшеничне борошно	решта,

а для приготування сиркової основи вказані компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	35,4…43,9
банан	21,9…35,5
кедровий горіх	1,8…3,5
волоський горіх	1,8…3,5
коров'яче молоко	19…26,5
желатин	1,8…2,6
цукор-пісок	0,1…1,4.

Приклади приготування композицій інгредієнтів для виготовлення сиркового десерту з підвищеною біологічною активністю.

Приклад 1. Приготували сирковий десерт, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиркового десерту брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сиркова основа	
кисломолочний сир	35,5
банан	35,5
кедровий горіх	3,3
волоський горіх	3,3
коров'яче молоко	19
желатин	2
цукор-пісок	1,4
корж	
40 %-ий водно-спиртовий екстракт меліси	3,8
цукор-пісок.	44,9
яйця курячі	6,4
пшеничне борошно	44,9.

Приклад 2. Приготували сирковий десерт, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиркового десерту брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сиркова основа	
кисломолочний сир	31
банан	35,4
кедровий горіх	3,5
волоський горіх	1,8
коров'яче молоко	26,5
желатин	1,8
корж 40 %-ий водно-спиртовий екстракт меліси	3,7
цукор-пісок	45
яйця курячі	6,3
пшеничне борошно	45.

Приклад 3. Приготували сирковий десерт, як наведено вище. Компоненти композиції для виготовлення сиркового десерту брали за наступним співвідношенням, мас. %:

сиркова основа	
кисломолочний сир	31
банан	35,4
кедровий горіх	3,5

волоський горіх	1,8
коров'яче молоко	26,5
желатин	1,8,
корж	
40 %-ий водно-спиртовий екстракт меліси	3,6
цукор-пісок	45
яйця курячі	6,3
пшеничне борошно	45,1.

Органолептичні показники, хімічний склад та біологічна активність композиції для приготовленого сиркового десерту з підвищеною біологічною активністю, наведені у таблиці.

Запропонований спосіб приготування десерту дозволяє розширити асортимент десертів направленої дії, які належать до класу функціональних продуктів.

Отриманий продукт має високі дієтичні та функціональні властивості за рахунок вмісту в його складі мінеральних речовин та вітамінів. Даний продукт поповнює нестачу мінеральних речовин, таких як магній та вітаміну В6 та виконує профілактичну функцію при депресіях та нервових розладах.

Таким чином, перевагою способу приготування сиркового десерту, порівняно з прототипом і відомими аналогами, є підвищена біологічна активність, задоволення ¼ добової потреби у вітаміні B_6 та магнію та спрямованість на профілактику депресій та неврозів.

Сирковий десерт з підвищеною біологічною активністю може бути виготовлений як на міні-заводах, так і на підприємствах ресторанного господарства, а також в закладах оздоровчого призначення, що дозволяє розширити асортимент функціональних десертів.

Таблиця

Органолептичні показники композицій інгредієнтів для виготовлення сиркового десерту з підвищеною біологічною активністю

	Характеристика композиції						
	Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна к-сть балів (з 5 max)	Вміст вітаміну B_6, мг	Вміст магнію, мг	Біологічна активність, λ
Приклад 1	Неоднорідна по всьому об'єму, шматочки горіхів, драглеподібна	Сирково-горіховий смак із запахом банану	Рівномірний по всій масі, білувато-сірий	4,8	0,54	131,13	6813
Приклад 2	Неоднорідна по всьому об'єму, шматочки горіхів, менш драглеподібна	Сирково-горіховий смак із запахом банану	Рівномірний по всій масі, білувато-сірий	4,6	0,54	133,54	5750
Приклад 3	Неоднорідна по всьому об'єму, шматочки горіхів, драглеподібна	Сирково-горіховий смак із запахом банану	Рівномірний по всій масі, білувато-сірий	4,9	0,53	125,70	5438
Прототип	Однорідна по всьому об'єму, драглеподібна	Сирково-банановий із запахом банану	Рівномірний по всій масі, з жовтим відтінком	4,5	0,44	74,34	200

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування сиркового десерту, що включає приготування коржа і сиркової основи, що містить кисломолочний сир, банани, желатин і солодкий компонент, який **відрізняється** тим, що спочатку змішують борошно пшеничне, яйця курячі та цукор-пісок і випікають бісквітний корж при 160 °С-165 °С протягом 60-70 хв, приготовлений бісквітний корж збризкують 40 %-им водно-спиртовим екстрактом меліси і охолоджують за температурою навколишнього середовища, після цього готують сиркову основу шляхом змішування кисломолочного сиру, бананів та цукор-піску з подрібненими волоськими та кедровими горіхами, до суміші додають желатин, замочений у коров'ячому молоці, а одержану у таких спосіб сиркову основу викладають на бісквітний корж, при цьому для приготування бісквітного коржа вказані компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

цукор-пісок	44,7…45,0
яйця курячі	6,0…6,4
40 %-ий водний-спиртовий екстракт меліси	3,6…3,8
пшеничне борошно	решта,

а для приготування сиркової основи вказані компоненти беруть за наступним співвідношенням, мас. %:

кисломолочний сир	35,4…43,9
банан	21,9…35,5
кедровий горіх	1,8…3,5
волоський горіх	1,8…3,5
коров'яче молоко	19…26,5
желатин	1,8…2,6
цукор-пісок	0,1…1,4.

Комп’ютерна верстка Л. Бурлак

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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