



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134510** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 21/10** (2016.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2018 11352</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.11.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.05.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.05.2019, Бюл.№ 10</b></p>	<p>(73) Власник(и): <b>ДНІПРОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,</b> вул. Сергія Єфремова, 25, м. Дніпро, 49600 (UA)</p>
--	--

**(54) СКЛАД ДЕСЕРТУ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМ ІНГРЕДІЄНТОМ - НУТ**

(57) Реферат:

Склад десерту містить яйця, какао-порошок, нут, молоко, банан, фруктозу та розпушувач.

**UA 134510 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та ресторанного господарства, а саме до кондитерського виробництва.

Найбільш близьким до заявленого десерту є патент "Шоколадний Брауні Безглютеновий" UA 118883U.

5 Співвідношення компоненті, мас. %:

борошно пшеничне	12
какао-порошок	11-12
яйця	15-16
вершкове масло	34-35
цукор	24-25
борошно просяне	8-9
борошно рисове	4-5
какао-порошок	11-12
яйця	15-16
вершкове масло	34-35
цукор	24-25.

Недоліком даної рецептури є високий вміст цукру та низький вміст клітковини, а також десерт не забезпечує достатній вміст мінеральних речовин, вітамінів та незамінних амінокислот, таких як лізин, лейцин, ізолейцин.

10 В основу корисної моделі поставлена задача створити десерт з оздоровчими властивостями, який за вмістом цукру буде відповідати денній нормі 35 г/добу, з високим вмістом клітковини та низьким глікемічним індексом шляхом заміни борошна на бобову культуру нут та цукру на цукрозамінник - фруктоза.

15 Поставлена задача вирішується способом додавання до яєць, какао-порошку (що є спільними інгредієнтами з аналогом) нуту, банана, молока 3,2 %, фруктози, розпушувача, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

нут	35
яйце куряче	19
молоко 3,2 %	18
банан	14
фруктоза	9
какао-порошок	4
розпушувач	1
разом	100.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: у хімічному складі нуту міститься достатня кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, макро- та мікроелементів, таких як калій, натрій, магній, фосфор, селен, залізо, йод та інші, що здатні задовольнити денну норму людини в цих елементах.

20 Використання запропонованої рецептури дозволить одержати новий харчовий продукт на основі нуту та фруктози з наступними перевагами: - забезпечення організму людини денною нормою споживання білка на 67,42 %; - зниження глікемічного індексу до 6, чим задовольнить потреби людей з цукровим діабетом та надмірною вагою; - вміст 7 з 8 незамінних амінокислот, які на відміну від замінних, не можуть синтезуватися в організмі і повинні обов'язково надходити з їжею.

25 Одержаний десерт має наступні органолептичні та фізико-хімічні показники, що представлені в таблицях 1, 2.

Таблиця 1

Органолептичні показники десерту

Показники	Характеристика
Форма	Правильна, відповідає формі, встановленій за рецептурою
Поверхня	Рівна, без розломів, що свідчить про правильний вибір температури випікання десерту, не підгоріла
Колір	Від світло-коричневого до темно-коричневого
Консистенція	Однорідна, десерт вологий всередині, пропечений, без грудочок нуту
Смак та запах	Смак шоколаду, запах какао

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники десерту

Показники	Значення
Вологість, %	41,0
Кислотність, %	1,3

Таблиця 3

Приклади рецептур десерту

№ з/п	Рецептурні компоненти, мас. %								Висновки
	Нут	Яйце	Молоко 3.2 %	Банан	Фруктоза	Какао-порошок	Розпушувач	Всього	
1	30	22	19	15	11	2	1	100	Незадовільні структурно-механічні властивості тіста
2	34	20	18	14	10	3	1	100	Покращені структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу
3	35,5	19,5	17,5	13,5	9	4	1	100	
4	37	19	17	13	8.5	4.5	1	100	
5	47	16	13	10	7	6	1	100	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

5 Спосіб виробництва десерту за рецептурами 2-4 попадає в діапазон, які дозволяють одержати задовільні структурно-механічні показники тіста та органолептичні показники готового виробу, рецептури 1 та 5 - не відповідають контрольному зразку.

10 Технічний результат полягає у створенні десерту функціонального призначення з додаванням бобової культури нут. Сукупність усіх ознак заявленої рецептури дозволяє розробити десерт особливого складу, збалансованого за поживними речовинами, виробництво якого розширює асортимент кондитерських виробів та дає можливість споживати даний продукт навіть хворим на глютену ентеропатію та цукровий діабет.

Джерела інформації:

15 1. Дорохович А.М., Ковбаса В.М. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навчальний посібник - Київ: Інкос, 2015. - 632 с.

2. Таблиця калорійності [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua>.

3. Розробка нового товару [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://marketing-helping.com/konspekti-lekez/17-konspekt-lekczj-disciplina-qmarketingq/269-rozrobka-novogo-tovaru.html>.

20

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад десерту, що містить яйця, какао-порошок, який **відрізняється** тим, що використовують нут, молоко, банан, фруктозу, розпушувач, у наступному співвідношенні, мас. %:

нут	35
яйце куряче	19
молоко 3,2 %	18
банан	14
фруктоза	9
какао-порошок	4
розпушувач	1.

5

---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

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