



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104776** (13) **U**
(51) МПК
A21D 13/08 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 02397</p> <p>(22) Дата подання заявки: 17.03.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2016, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Антоненко Артем Васильович (UA), Попович Ксенія Вікторівна (UA), Згурський Андрій Володимирович (UA), Криворучко Мирослав Юрійович (UA), Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Антоненко Артем Васильович, вул. Паркова, 1, кв. 68, смт Бородянка, Бородянський р-н, Київська обл., 07800 (UA), Попович Ксенія Вікторівна, пр. Правди, 19/3, кв. 185, м. Київ, 04108 (UA), Згурський Андрій Володимирович, пр. Науки, 26, м. Київ, 03028 (UA), Криворучко Мирослав Юрійович, вул. Мілютенка, 6-А, кв. 8, м. Київ, 02156 (UA), Дзюндзя Оксана Валентинівна, вул. Леніна, 32, кв. 16, м. Херсон, 73003 (UA)</p>
---	---

(54) ПИРІГ МОРКВЯНИЙ "СВЯТО"

(57) Реферат:

Пиріг морквяний містить борошно пшеничне, моркву, абрикоси, цукор, сіль, розпушувач, соняшникову олію, лимон, гуміарабік "FIBREGUM™", полідекстрозу та лактат кальцію (E327).

UA 104776 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва нових видів харчових продуктів зі збалансованим складом поживних речовин.

На сьогодні більшість речовин, що збагачують харчові продукти, мають штучне походження (вітамінні та мінеральні комплекси). Саме тому у багатьох цивілізованих країнах зріс попит на біологічно активні харчові комплекси (дієтичні добавки), у яких джерелом біологічно-активних речовин є природна сировина, переважно рослинного походження [Харчові добавки, інгредієнти, БАДи: їх властивості та використання у виробництві продуктів та напоїв. Мат. науково-практичної конференції. 30.06-4.07.2003].

У зв'язку з цим сучасною актуальною проблемою харчових виробництв є розробка новітніх технологій, які передбачають використання рослинних харчових речовин з високими функціонально-технологічними і біологічними властивостями: гуміарабіку "FIBREGUM™", полідекстрози, лактату кальцію E327.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує задачу виробництва морквяного пирога з підвищеною харчовою та біологічною цінністю, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якість, підвищеним вмістом макро-, мікроелементів та харчових волокон.

Найбільш близькою (прототип) до запропонованої є рецептура пирога "Морквяний", яка складається з борошна пшеничного, моркви, абрикосів, цукру, соняшникової олії, лимону.

В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення технології пирога "Морквяний" за рахунок використання дієтичних добавок: гуміарабіка "FIBREGUM™" (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/6854 від 16.02.2006), полідекстрози (Висновок санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/10963 від 27.02.2008), лактату кальцію E327 (ТУ 9229-001-76532320-2005).

Поставлена задача вирішується в способі виробництва морквяного пирога "Свято".

До подрібненої моркви додають цукор, сіль та перемішують. Суміш з'єднують з соняшничковою олією та борошном, додають лимонний сік та рівномірно розподіляючи над тістом розпушувач. Випікають протягом 1 години, при температурі 170 °С. Для приготування сиропу необхідно в гарячій воді розчинити гуміарабік, полідекстрозу, лактат кальцію, цукор, додати сік лимона та цедру, добре перемішати. Очищені від кісточки абрикоси перетирають з цукром до пюреподібної консистенції. Після випікання пиріг пропитують сиропом і змащують абрикосовим пюре.

Новим у корисній моделі, що заявляється є те, що:

технологія приготування морквяного пирога "Свято" ґрунтується на використанні дієтичних добавок: гуміарабіку, полідекстрози та лактату кальцію;

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, можна пояснити наступним чином:

завдяки використанню гуміарабіку "FIBREGUM™", полідекстрози, лактату кальцію E327 у технології морквяного пирога "Свято" підвищується вміст кальцію та харчових волокон.

Виробництво морквяного пирога "Свято" Пиріг виготовляється за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією

Таблиця 1

Рецептура морквяного пирога "Свято"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Для тіста:		
Морква	950	760
Цукор	350	350
Сіль	3	3
Соняшникова олія	410	410
Борошно	450	450
Лимон	120	40
Розпушувач тіста	5	5
Для сиропу:		
Вода	200	200
Цукор	21	21
Лимон	120	40
Цедра лимону		15

Рецептура морквяного пирога "Свято"

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Абрикосове пюре:		
Абрикоси	600	400
Цукор	300	300

Технологія морквяного пирога "Свято":

- До подрібненої моркви додають цукор, сіль та перемішують. Суміш з'єднують з соняшниковою олією та борошном, додають лимонний сік та рівномірно розподіляючи над тістом розпушувач. Випікають протягом 1 години, при температурі 170 °С. Для приготування сиропу необхідно в гарячій воді розчинити гуміарабік, полідекстрозу, лактат кальцію, цукор, додати сік лимона та цедру, добре перемішати. Очищені від кісточки абрикоси перетирають з цукром до пюреподібної консистенції. Після випікання пиріг пропитують сиропом і змащують абрикосовим пюре.
- Запропонований спосіб виробництва морквяного пирога "Свято" дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт з високими споживними властивостями, підвищеними харчовою цінністю, вмістом макро- та мікроелементів, харчових волокон. Соціальний ефект від впровадження розробленої продукції полягає у забезпеченні населення України харчовими продуктами підвищеної харчової та біологічної цінності.
- Морквяний пиріг "Свято" має краще збалансований хімічний склад порівняно з традиційним пирогом "Морквяний" за вмістом мінеральних речовин та харчових волокон.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Пиріг морквяний, що містить борошно пшеничне, моркву, абрикоси, цукор, сіль, розпушувач, соняшкову олію, лимон, який **відрізняється** тим, що додатково містить гуміарабік "FIBREGUM™", полідекстрозу, лактат кальцію (E327).

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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