



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121995** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A21D 2/00**  
**A21D 8/02** (2006.01)  
**A23L 29/00**  
**A23L 33/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 06237</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.06.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.12.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.12.2017, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Дзюндзя Оксана Валентинівна (UA), Стащенко Софія Юріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Університетська, 27, м. Херсон, 73000 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ "ХЕРСОНСЬКІ"**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування вареників включає підготовку сировини, заміс тіста, приготування фаршу, розкачування на тонкі пласти, викладання фаршу, формування виробів і варіння вареників протягом 5-7 хв. 1% рецептурної кількості пшеничного борошна замінюють висушеною зостерою, та у фарші 10% рецептурної кількості картоплі замінюють на баклажани.

**UA 121995 U**



Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до розробки нових борошняних виробів з підвищеною біологічною цінністю, з підвищеним вмістом макро- і мікроелементів, особливо йоду.

Найближчим аналогом до корисної моделі є спосіб виробництва "Вареники з картоплею та грибами", за якого у борошно додають нагріту до температури 30-35 °С воду, вводять яйця, сіль та замішують тісто, яке розкочують на тонкі пласти, викладають начинку та формують вареники, потім вареники з опускають у киплячу підсолену воду та варять на слабкому вогні протягом 5-7 хв. [1].

Недоліком найближчого аналога є низька харчова цінність вареників внаслідок невеликого вмісту в них білка, вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон.

В основу корисної моделі поставлена задача підвищення харчової та біологічної цінності вареників, надання їм функціональних властивостей за рахунок підвищення частки йоду, магнію, кальцію, заліза, збалансованості жирнокислотного і білкового складу.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва вареників, який передбачає підготовку сировини. Заміс тіста. Приготування фаршу, розкачування на тонкі пласти. Викладання фаршу, формування виробів і варіння вареників протягом 5-7 хв, згідно з корисною моделлю, 1 % рецептурної кількості пшеничного борошна замінюють на зостеру, і 10 % картоплі замінюють на баклажани, при цьому відбувається збільшення вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.), завдяки підвищенню білків, вітамінів антиоксидантів та ін. знижується калорійність.

Корисну модель виконують наступним чином:

- приготування тіста: у борошно додають нагріту до 30-35 °С воду, потім вводять яйця, сіль, цукор, порошок із зостери і замішують тісто до утворення однорідної консистенції; перед формуванням тісто витримують 30-40 хв.;

- приготування фаршу: очищена картопля відварюється, перетирається, з'єднується з пасерованою цибулею і відвареними дрібно нарізаними грибами і баклажанами та ретельно перемішується. Підготовка баклажанів складається із очищення від шкірки і витримання 15-20 хв. в підсоленій воді, після чого вони відварюються, готовий напівфабрикат на 5-10 хв. кладемо під гніт, подрібнюємо і додаємо до фаршу.

- приготування вареників: тісто для вареників розкачують у пласт товщиною 1,5-2 мм і вирізують круглі коржі, на середину кладуть фарш і формують у вигляді півмісяця; вареники формують по 10-11 г тіста і 12-13 г фаршу на 1 вареник; занурюють у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні 5-7 хв., виймають. Готові вареники подають гарячими і поливають розігрітим вершковим маслом або підсмаженим шпиком із шкварками.

Завдяки використанню зостери і баклажанів в технології виробництва вареників з картоплею та грибами підвищується вміст у них макро- та мікроелементів, особливо йоду. Зостера додається на стадії замішування тіста, а баклажани під час приготування фаршу з картоплею і грибами, що сприяє рівномірному розподіленню у готових виробах.

Рецептура вареників з додаванням баклажанів та зостери наведена в табл. 1.

Запропонований спосіб виробництва вареників із використанням зостери висушеної (ТУ У 15-011655.001-92) і баклажанів має такі переваги:

1. Технологічний процес виробництва не ускладнюється.

2. Розроблені вареники мають вищу біологічну цінність та містить дефіцитні есенційні речовини, що містяться в зостері і баклажанах (табл. 2).

3. Соціальний ефект від впровадження розроблених нових борошняних виробів полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого харчування підвищеної біологічної цінності.

Таблиця 1

Рецептурний склад вареників "Херсонські"

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	247,5	247,5
Яйця	1/2	20
Вода	100	100
Зостера	2,5	2,48
Сіль	0,05	0,05
Баклажани	47	40
Олія	75	75
Гриби сушені	50	100

Продовження таблиці 1

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Цибуля	180	100
Картопля	495	360
Вихід	-	1000

Таблиця 2

Хімічний склад та енергетична вареників "Херсонські"

Компонент	Вміст речовин		Різниця, од
	Контроль	Дослід	
Білки, г	5,6	5,52	0,08
Жири, г	8,36	8,36	0
Вуглеводи, г	27,10	25,36	1,74
Енергетична цінність, ккал	206,04	198,76	7,28
Вітаміни			
В <sub>1</sub> , мг %	0,04	5,94	5,9
А, мг %	0,001	24,52	24,52
В <sub>2</sub> , мг %	0,105	0,155	0,05
РР, мг %	2,66	12,1	9,44
Макро-мікроелементи			
Залізо, мг %	1,3	10,09	8,79
Кальцій, мг %	19	424	405
Фосфор, мг %	83,5	202	118,5
Магній, мг %	18,5	82,95	64,45
Йод, мг %	0,0065	102,56	102,55

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Спосіб приготування вареників, що включає підготовку сировини, заміс тіста, приготування фаршу, розкачування на тонкі пласти, викладання фаршу, формування виробів і варіння вареників протягом 5-7 хв., який **відрізняється** тим, що 1 % рецептурної кількості пшеничного борошна замінюють висушеною зостерою, та у фарші 10 % рецептурної кількості картоплі замінюють на баклажани.

10

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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