



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130986** (13) **U**
(51) МПК

A23L 7/157 (2016.01)

A23L 3/36 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 03440</p> <p>(22) Дата подання заявки: 02.04.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2019, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бурак Валентина Геннадіївна (UA), Новікова Наталя Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): Бурак Валентина Геннадіївна, вул. Стадіонна, 89, с. Чорнобаївка, 75024 (UA), Новікова Наталя Володимирівна, вул. Садова, 9, кв. 60, м. Херсон, 73027 (UA)</p>
---	---

(54) НАЧИНКА ДЛЯ "ПІСНИХ ВАРЕНИКІВ"

(57) Реферат:

Начинка для "Пісних вареників" містить мускатний гарбуз та родзинки у наступному співвідношенні, г:
мускатний гарбуз - 170
родзинки - 70.

UA 130986 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема стосується розробки нових борошняних виробів.

Відомі вареники виготовляють з сиром та курагою, з іншими інгредієнтами по рецептурі [1].

Недоліком даного способу є те, що він не забезпечує використання вареників під час дієтичного харчування.

Задачею корисної моделі є створення вареників з підвищеним рівнем макро- і мікроелементів, бета-каротину, а також вітамінів групи В (В1, В2, В5).

Поставлена задача вирішується тим, що для "Пісних вареників" виготовляється начинка, яка містить: мускатного гарбуза - 170 г, родзинок -70 г; додатково додається цукор-пісок - 0,05 г.

Вареники виготовляються наступним чином:

I. Приготування начинки:

1) очищений дієтичний мускатний гарбуз натирається на крупній тертці, додається цукор, змішується, відстоюється 30 хвилин. Після чого гарбуз трохи необхідно віджати;

2) родзинки запарюються в окропі протягом 10 хвилин (вони повинні набрякнути), після відкидуються їх на сито, щоб стекла зайва вода;

3) взяті інгредієнти (мускатний гарбуз та родзинки) ретельно перемішуються.

II. Приготування тіста: у борошно додають нагріту до 30-35 °С мінеральну воду, потім вводять яйця, сіль, цукор і замішують тісто до утворення однорідної консистенції; перед формуванням тісто витримують 30-40 хв., в процесі якого клейковина борошна розбухає, і тісто набуває додаткової еластичності.

III. 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.

IV Варять вареники в 2 етапи:

- після закипання води вареники варять 2-3 хвилини, після чого додається холодна вода в невеликій кількості;

- вареники доварюють до повної готовності та виймають.

Такий спосіб варки запобігає пошкодженню тіста і додає товарного вигляду.

Новим у корисній моделі є те, що за рахунок заміни фаршу на дієтичний мускатний гарбуз та родзинки відбувається збільшення вмісту в них кількості вітамінів, макро- і мікроелементів, які дуже добре засвоюються організмом. В гарбузі бета-каротину набагато більше, ніж у моркві. Також гарбуз містить залізо, цинк, кобальт і мідь, тому він показаний при зниженому гемоглобіні та інших проблемах з кров'ю. Ще він багатий кальцієм, пектином, цукром, вітамінами С, D, РР і групи В.

Корисні властивості родзинок, які також входять до складу начинки, характеризуються високим вмістом вітамінів групи В (В1, В2, В5) і магнієм, які містяться в продукті, дозволяють налагодити роботу нервової системи. Залізо допомагає боротися з анеміями і загальною слабкістю організму. Бор, фосфор і кальцій запобігають розвитку остеопорозу, зміцнюють кісткову систему.

А використання при замісі тіста мінеральної води з газом сприяє тому, що бульбашки повітря, взаємодіючи з сіллю і цукром, моментально розчиняють їх, тим самим, економиться час на заміс.

Рецептура вареників з дієтичним мускатним гарбузом та родзинками наведена в табл. 1.

Таблиця 1

Рецептурний склад "Пісних вареники"

Сировина	Маса, г
Борошно	247,5
Яйця	1/2
Вода	100
Цукор пісок	0,05
Мускатний гарбуз	170
Родзинки	70

45

Розроблені вареники мають вищу біологічну цінність та містять цілий комплекс вітамінів групи В, що містяться в дієтичному мускатному гарбузі та родзинках.

Соціальний ефект від впровадження розроблених пісних вареників полягає у забезпеченні населення продуктами оздоровчого дієтичного харчування підвищеної біологічної цінності.

Харчова цінність дієтичного мускатного гарбуза та родзинок наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

Харчова цінність дієтичного мускатного гарбуза та родзинок

Назва	Мускатний гарбуз	Родзинки
Білки	1,0	1,4
Жири	0,1	0,4
Вуглеводи	4,4	9,4
Вітамін А, мг	1,5	12
Вітаміни групи В, мг	5,2	8,9
Каротин	7,5	0,3
Са, мг	25	31
Na, мг	4	7,8
Fe, мг	0,5	3,8
I, мг	1	3,4

5 Ще однією перевагою використання вибраних інгредієнтів є дуже цінна якість мускатного гарбуза та родзинок, які зберігають безліч корисних речовин і після теплової обробки (табл. 3).

Таблиця 3

Хімічний склад та енергетична цінність "Пісних вареників"

Компонент	Вміст речовин		Різниця, од
	Контроль	Дослід	
Білки, г	5,2	5,58	0,36
Жири, г	8,22	7,35	0,87
Вуглеводи, г	26,10	24,36	1,74
Енергетична цінність, ккал	208,7	178,5	30,2
Вітаміни			
V ₁ , мг%	0,02	7,72	7,7
A, мг %	0,003	20,23	20,22
V ₂ , мг %	0,100	0,161	0,61
PP, мг %	2,66	12,1	9,44
Макро - і -мікроелементи			
Залізо, мг %	1,3	8,02	6,72
Кальцій, мг %	19	424	405
Фосфор, мг %	73,6	198	124,2
Магній, мг %	18,5	82,95	64,45
Йод, мг %	0,0065	102,56	102,55

10 Перевагою даного способу є те, що вареники мають у рецептурі начинку з дієтичного мускатного гарбуза та родзинок, які корисні не лише як дієтичні продукти, а й як засіб для профілактики та лікування багатьох недуг.

Основною корисною властивістю гарбуза є вміння чистити організм. Гарбуз чудово позбавляє від шлаків, токсинів, холестерину, виводить зайву рідину, покращує роботу кишечника. Регулярне вживання гарбуза допоможе уникнути отруєнь, набряків, хвороб сечовивідних шляхів, позбавить від метеоризму та колітів.

15 Корисні властивості родзинок полягають в утриманні великої кількості антиоксидантів, що запобігають дегенерації макулярної області з віком. Родзинки дуже багаті на залізо, нестача якого в організмі є основною причиною анемії.

20 Перевагою даного способу є те, що при виробництві запропонованих "Пісних вареників", отримуємо продукти оздоровчого дієтичного харчування з підвищеною біологічною цінністю, а заміна звичайної води на мінеральну при приготуванні тіста економить час на заміс.

Джерела інформації:

1. Патент № 35517 Україна МПК А21С 9/00/ Спосіб виготовлення виробів з тіста з начинкою Ткачук С.А., Ткачук У.М. - № 2000131736/09; 25.09.2008 Бюл. № 18.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 1. Начинка для вареників, що містить мускатний гарбуз та родзинки, у наступному співвідношенні, г:
мускатний гарбуз - 170
родзинки - 70.
- 10 2. Начинка для вареників за п. 1, яка **відрізняється** тим, що додатково додається цукор-пісок - 0,05 г.

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