



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117335** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23G 3/00
A23L 9/00
A23C 23/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 13425</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.12.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Чоні Інна Володимирівна (UA), Приходько Валерій Віталійович (UA), Хомич Галина Панасівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36014 (UA)</p>
--	--

(54) ЗАВАРНИЙ КРЕМ "КАЗКОВА НАСОЛОДА"

(57) Реферат:

Заварний крем, що містить у своєму складі борошно, молоко, цукор пісок, причому містить борошно рисове, і додатково як барвник і ароматично-смакову добавку містить какао-порошок.

UA 117335 U

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

Найбільш близьким є крем заварний, до рецептури якого входить (%):

борошно пшеничне	7,0
цукор-пісок	26,0
яйця	11,0
молоко	52,0
крем "Шарлот" № 39	4,0.

5 Павлов /Нормативно-техническая литература/ Гидрометеоиздат 1998г. - 294с).
(Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, № 55. Заварной крем /А.В.

Склад даного заварного крему вибрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

молоко;
цукор-пісок;
10 борошно.

Але, заварному крему за прототипом притаманні такі недоліки: низька енергетична цінність; вміст глютену; непривабливий зовнішній вигляд.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу створити заварний крем, в якому шляхом заміни пшеничного борошна на рисове підвищується біологічна цінність і виключається вміст глютену, а додавання какао-порошку позитивно впливає на органолептичні показники виробу.

Поставлена задача вирішена складом заварного крему "Казкова насолода", що містить борошно рисове, цукор-пісок, молоко, какао-порошок, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, %:

борошно рисове	3,0-8,0
молоко	65,0-66,0
цукор-пісок	28,0
какао-порошок	0,5-1,0.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що з'являється та полягає в наступному: рисове борошно має вищу калорійність чим пшеничне борошно (366 кКал), не містить білок глютен. Рисове та пшеничне борошно суттєво відрізняються за кількісним та якісним складом білка. Рисове борошно є джерелом рослинного білка, повноцінного за амінокислотним складом. Вміст мінеральних речовин перевищує нормований показник у 1,5 рази у порівнянні з пшеничним борошном. Це пояснюється наявністю у його складі великої кількості фосфору, селену, магнію та інших макро- та мікроелементів. Кислотність рисового борошна менша, ніж пшеничного, що підтверджує його придатність до тривалого зберігання та свідчить про незначну кількість білків. Звичайне рисове борошно не піддається дії фізичних чинників, тому здатне зв'язувати вологу у значній кількості. Відмінною особливістю рисового борошна є те, що воно відноситься до крохмалевмісної (близько 80 %) сировини, при відсутності клейковини, є абсолютно натуральним продуктом, що не проходить ніякої хімічної обробки. При його використанні об'єм кінцевого продукту збільшується. При цьому у загальній структурі продукту з використанням рисового борошна не виникає крохмального присмаку і не відбувається зміни смаку інших компонентів. Рисове борошно широко застосовується у дитячому та дієтичному харчуванні, а також його можна використовувати у харчуванні людей хворих на целіакію.

35 За хімічний складом какао-порошок містить білки, вуглеводи, дубильні, фарбувальні, ароматичні, органічні та мінеральні речовини, кофеїн і теобромін. Завдяки останнім науковим дослідженням було встановлено, що у складі какао-порошку знаходиться досить велика кількість антиоксидантів.

40 Новим у корисній моделі, що заявляється, є наявність у складі заварного крему:

рисового борошна;
какао-порошку.

Заварний крем "Казкова насолода" готують у такий спосіб.

45 Підготовка борошна. Борошно просіюють на ситах, додають какао-порошок і ретельно перемішують.

Приготування цукрово-молочного сиропу. Молоко доводять до кипіння, потім додають цукор, продовжують уварювання при слабкому кипінні до повного розчинення кристалів цукру.

Молочний сироп поступово вливають у борошно з какао-порошком, постійно помішуючи. Заварюють протягом 20 хвилин при температурі 95 °С.

50 Використовують для прошарування, наповнення та оздоблення кондитерських виробів.

Приклад 1. Заварний крем готується за наведеною вище технологією Компоненти брали у наступному співвідношенні, %:

борошно рисове	3,0
молоко	66,0
цукор-пісок	28,0
какао-порошок	1,0.

За органолептичною оцінкою готовий крем був однорідною драглистою масою, з приємним ароматом, солодким на смак, темно-коричневого кольору.

5 Приклад 2. Заварний крем готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

борошно рисове	5,0
молоко	66,0
цукор-пісок	28,0
какао-порошок	1,0.

За органолептичною оцінкою готовий крем був однорідною драглистою масою, з приємним ароматом, солодким на смак, темно-коричневого кольору.

10 Приклад 3. Заварний крем готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, %:

борошно рисове	8,0
молоко	65,0
цукор-пісок	28,0
какао-порошок	1,0.

За органолептичною оцінкою готовий крем був однорідною драглистою масою, з приємним ароматом, солодким на смак з відчутним присмаком рисового борошна, темно-коричневого кольору.

15 За органолептичними показниками найкращим виявився зразок приготовлений за прикладом 2, співвідношення компонентів лежить у межах запропонованих у рецептурі. Проведений аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників, наведений у таблицях 1, 2.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники заварного крему

Найменування показника	Вміст	
	Прототип	Заявлений крем
Сухі речовини, %	48,5	54,1
Титрована кислотність, °Т	2,6	2,6

Таблиця 2

Органолептичні показники крему

Найменування показника	Характеристика	
	Прототип	Заявлений крем
Смак і запах	Приємний молочний, властивий сировині, без сторонніх присмаків і запахів	Смак солодкий, із присмаком какао
Зовнішній вигляд	Однорідна, драглиста маса, без відшарувань рідини, не зберігає форму	
Колір	Світло-жовтий	Темно-коричневий однорідний
Консистенція	Однорідна, драглиста маса, без відшарувань рідини і грудочок не розмішаного борошна.	

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Заварний крем, що містить у своєму складі борошно, молоко, цукор пісок, який **відрізняється** тим, що містить борошно рисове, і додатково як барвник і ароматично-смакову добавку містить какао-порошок, з наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

борошно рисове	5,0
молоко	66,0
цукор-пісок	28,0
какао-порошок	1,0.

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