

Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з чорною смородиною.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до галузі ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів десертних страв з додаванням рослинної сировини.

Найбільш близьким до винаходу є рецептура самбуку яблучного [Здобнов А.І. Збірник 5 рецептур і кулінарних виробів / Здобнов А.І.// А.С.К. - 2008. - с. 384], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, %:

яблука свіжі 70,0
цукор-пісок 20,0
желатин 1,5
білок яйця 4,8
вода питна 3,7.

Дана композиція обрана прототипом. Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- яблука свіжі;
- білок яйця;
- вода питна.

Недоліком цієї рецептури є те, що самбук яблучний є калорійним продуктом та містить великий вміст цукру, містить недостатню кількість харчових волокон, недостатню збалансованість за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту збивних солодких страв підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності (отримання виробів з прийнятними фізико-хімічними та органолептичними показниками, та достатньо збагаченими поживними речовинами), що досягається за рахунок використання пюре з чорної смородини, яке містить аскорбінову кислоту, бета-каротин, вітаміни: Е, В₁, В₂, В₅, В₆, РР, мікро-та макроелементи: калій, кальцій, натрій, фосфор, магній, мідь, залізо, марганець, цинк, а також значну кількість ефірних олій, антоціанів, органічних кислот, пектинів; пюре банану, яке в свою чергу характеризується достатнім вмістом вітамінів В₁, В₂, В₃, В₉, А, РР, С, Е та макро- і мікроелементів (кальцій, калій, натрій, магній, фосфор, мідь, залізо, цинк. Окрім того желатин буде повністю замінено на агар-агар, який має рослинне походження, не калорійний та містить йод, який нормалізує роботу щитовидної залози.

Поставлена задача вирішена складом самбуку яблучного, що містить яблука свіжі, яєчний білок, воду, та додатково містить пюре з чорної смородини та банану, агар-агар та фруктозу, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

яблука свіжі	44,0-46,0
пюре з чорної смородини	27,0-29,0

фруктоза	15,9-16,1
агар-агар	0,9-1,1
білок яйця	2,9-3,1
пюре з банану	2,9-3,1
вода питна	3,8-4,2

Новим у корисній моделі, що заявляється є наявність у складі виробу пюре з чорної смородини, банану, агар-агару та фруктози, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві самбуку яблучного.

Процес приготування самбуку складається з декількох етапів: отримання фруктово-ягідних пюре, розчинення агару, збивання компонентів та охолодження збитої маси. На першому етапі запікаємо яблука, звільнені від насіннєвої камери після чого протираємо для отримання пюре. Бланшуємо ягоди чорної смородини та протираємо через сито для отримання пюре та видалення насіння. А також отримуємо пюре з банану. На другому етапі з'єднуємо яблучне пюре, пюре з чорної смородини, пюре з банану, яєчний білок та фруктозу та збиваємо до утворення пухкої маси. На третьому етапі розчиняємо агар-агар та вводимо у зиту масу, тонкою цівкою, продовжуючи збивання. На четвертому етапі збиту масу розливаємо у форми та охолоджуємо.

Приклади приготування самбуку.

Приклад 1. Приготували самбук, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

яблука свіжі	44,0
пюре з чорної смородини	29,0
фруктоза	15,9
агар-агар	0,9
білок яйця	3,1
пюре з банану	2,9
вода питна	4,2

Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, але не достатньо збагачені поживними речовинами

Приклад 2. Приготували самбук, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

яблука свіжі	45,0
пюре з чорної смородини	28,0
фруктоза	16,0
агар-агар	1,0
білок яйця	3,0
пюре з банану	3,0
вода питна	4,0

Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками, та достатньо збагачені поживними речовинами.

Приклад 3. Приготували самбук, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

яблука свіжі	46,0
пюре з чорної смородини	27,0
фруктоза	16,1
агар-агар	1,1
білок яйця	3,1
пюре з банану	2,9
вода питна	3,8

Дана рецептура забезпечує отримання виробів з незадовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Приклад 4. Приготували самбук, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

яблука свіжі	35,0
пюре з чорної смородини	35,0
фруктоза	16,0
агар-агар	1,0
білок яйця	2,1
пюре з банану	6,7
вода питна	4,0

Дана рецептура забезпечує отримання виробів з незадовільними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Таблиця 1

Органолептичні показники готового виробу

Показники	Приклад 1.	Приклад 2.	Приклад 3.	Приклад 4.
Колір	Бузковий	Бузковий	Бузковий	Темно-бузковий
Смак	властивий яблукам, смородині, в міру солодкий з присмаком бананів			властивий яблукам, смородині, в міру солодкий з насиченим смаком бананів
Запах	запах приємний з ароматом смородини та бананів			запах з чітко вираженим ароматом смородини та бананів
Консистенція	Пінна			Слабка пінність

Таблиця 2

Основні структурно-механічні та фізико-хімічні показники самбуків

Зразки самбуків	Фізичні та реологічні показники		Хімічний склад		
	Щільність, г/см ³	Збитість, %	Масова частка сухих речовин, %	Масова частка цукрів, %	Кислотність у перерахунку на яблучну кислоту
Контроль	0,86±0,02	50,0±0,7	27,7±0,4	21,7±0,2	1,35±0,03
Приклад 1	0,88±0,03	43,3±0,4	27,6±0,3	24,5±0,4	1,54±0,03
Приклад 2	0,86±0,04	60,0±0,4	27,6±0,4	24,4±0,3	1,55±0,02
Приклад 3	0,86±0,03	44,2±0,5	27,6±0,2	24,4±0,4	1,54±0,05
Приклад 4	0,88±0,03	38,4±0,5	28,2±0,2	24,5±0,4	1,48±0,05

РЕФЕРАТ

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до галузі ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів десертних страв з додаванням рослинної сировини.

Композиція інгредієнтів для приготування самбуку, що містить яблука свіжі, яєчний білок, воду, та додатково містить пюре з чорної смородини та банану, агар-агар та фруктозу.

Використання пюре з чорної смородини та банану дозволяє розширити асортимент збивних солодких страв підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування самбуку, що містить яблука свіжі, яечний білок, воду, яка **відрізняється** тим, що додатково містить пюре з чорної смородини та банану, агар-агар та фруктозу при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

яблука свіжі	45,0
пюре з чорної смородини	28,0
фруктоза	16,0
агар-агар	1,0
білок яйця	3,0
пюре з банану	3,0
вода питна	4,0