

Композиція інгредієнтів для приготування пана коти з хеномелесом.

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 вершкового желе [Сборник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.-М.: Екогоміка,1982.-720 с.], рецептура якої складається з наступних інгредієнтів, %:

вершки	70,00
цукор-пісок	10,00
желатин	3,00
вода питна	17,00

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

- вершки;
- цукор-пісок;
- желатин;
- вода питна.

Недоліком цієї рецептури є те, що вершкове желе містить недостатню кількість біологічно-активних речовин, недостатню збалансованість за поживними речовинами, а також невисокі органолептичні показники, що знижує попит на цю страву в закладах ресторанного господарства.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту желюваних 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 желюючого соку з хеномелесу, який містить пектинові та фенольні речовини, аскорбінову кислоту, мікро-та макроелементи, а також ефірні олії. Додавання желюючого соку дозволить зменшити кількість желатину, покращити органолептичні показники страви та підвищити її біологічну цінність.

Поставлена задача вирішена складом пана коти, що містить вершки, цукор, желатин, воду, та додатково містить желюючий сік з хеномелесу та білий шоколад, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	0,80-2,20
желюючий сік	0,80-2,20
вода для желатину	17,00

Новим у корисній моделі, що заявляється є наявність у складі виробу желюючого соку з хеномелесу, а також масове співвідношення компонентів, що застосовують при виробництві вершкового желе.

Процес приготування вершкового желе складається з декількох етапів: отримання желюючого соку, розчинення желатину, змішування компонентів компонентів та охолодження. На першому етапі отримуємо желючий сік шляхом проварювання вичавок у воді у співвідношенні 1:1 протягом 40 хв з подальшим процідженням. На наступному етапі змішуємо вершки з цукром, доводимо до кипіння та з'єднуємо з желюючим соком та розчиненим желатином. Отриману масу розливаемо у форми та охолоджуємо.

Приклади приготування вершкового желе.

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

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	0,80
желюючий сік	2,20
вода для желатину	17,00

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

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

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	1,50
желюючий сік	1,50
вода для желатину	17,00

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

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

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	2,20
желюючий сік	0,80
вода для желатину	17,00

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

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

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	0,20
желюючий сік	2,80
вода для желатину	17,00

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	Молочний	Молочний	Молочний	Молочний
Смак	властивий вершкам, з присмаком хеномелесу, вміру солодкий			властивий вершкам, з присмаком хеномелесу, вміру солодкий
Запах	запах приємний з ароматом хеномелесу			запах з чітко вираженим ароматом хеномелесу
Консистенція	желеподібна, стійка, виріб тримає форму			Виріб має текучу консистенцію, не тримає форму

Таблиця 2

Основні структурно-механічні та фізико-хімічні показники пана коти

Зразки вершкового желе	Фізичні та реологічні показники	Хімічний склад	
	Міцність, г/см ³	Масова частка сухих речовин, %	Кислотність у перерахунку на яблучну кислоту
Приклад 1	0,86±0,02	27,7±0,4	1,35±0,03
Приклад 2	0,88±0,03	27,8±0,3	1,64±0,03
Приклад 3	0,86±0,03	27,8±0,3	1,66±0,03
Приклад 4	0,68±0,03	28,2±0,3	1,68±0,03

Проректор з наукової роботи
д.т.н., професор

Гаркуша С.В.

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 панна коти, що містить вершки, цукор, желатин, воду, та додатково містить желюючий сік з хеномелесу та білий шоколад. Використання жельованого соку та білого шоколаду дозволяє розширити асортимент жельованих солодких страв підвищеної смакової, харчової та біологічної цінності.

Проректор з наукової роботи
д.т.н., професор

Гаркуша С.В.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Композиція інгредієнтів для приготування пана коти, що містить вершки, цукор, желатин, воду, та додатково містить желюючий сік з хеномелесу та білий шоколад при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

вершки	70,00
цукор-пісок	5,00
білий шоколад	5,00
желатин	0,80-2,20
желюючий сік	0,80-2,20
вода для желатину	17,00

Проректор з наукової роботи
д.т.н., професор

Гаркуша С.В.