



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **106696**

(13) **C2**

(51) МПК

**A21D 2/18** (2006.01)

**A23L 1/06** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

(21) Номер заявки: **а 2013 10304**  
(22) Дата подання заявки: **21.08.2013**  
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **25.09.2014**  
(41) Публікація відомостей про заявку: **10.02.2014, Бюл.№ 3**  
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.09.2014, Бюл.№ 18**

(72) Винахідник(и):  
**Пушка Ольга Сергіївна (UA),**  
**Корецька Ірина Львівна (UA),**  
**Зінченко Тетяна Володимирівна (UA),**  
**Бандуренко Галина Михайлівна (UA)**  
(73) Власник(и):  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)  
(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:  
UA 55074 U, 10.12.2010  
UA 54346 U, 10.11.2010  
UA 55061 U, 10.12.2010  
UA 79314 U, 25.04.2013  
UA 13753 U, 17.04.2006

**(54) СКЛАД ФРУКТОВОЇ НАЧИНКИ**

**(57) Реферат:**

Винахід стосується складу фруктової начинки, який включає цукор-пісок, пюре яблучне та додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий.

**UA 106696 C2**



Винахід належить до харчової промисловості, а саме до кондитерської промисловості, може бути використаний для виготовлення фруктової начинки при виробництві кондитерських виробів.

Відомий склад фруктової начинки (Мін. Харчопрод СРСР, ВНДІКП, Рецептури на печиво, галети, вафлі. - Москва, ПП, 1969. - 533 с.), %:

цукор-пісок	60,0
пюре яблучне	40,0.

Недолік цієї рецептурної композиції полягає в тому, що вона дає можливість отримання фруктової начинки, яка має досить високу енергетичну цінність - 488,3 Ккал.

За прототип прийнято склад фруктової начинки (Рецептури на печенье. - Москва, Госагропром СРСР, ВНДІКП, 1987. - 222 с.), %:

цукор-пісок	9,0-10,0
підварка плодова	91,0-90,0.

Недоліками складу є те, що фруктова начинка, отримана по даній рецептурі, має високу енергетичну цінність та обмежений термін зберігання через нестабільність даної харчової системи.

В основу винаходу поставлена задача створення фруктової начинки шляхом використання нових сировинних компонентів, які забезпечують отримання продукту, який має хороші органолептичні показники та подовжений термін зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що склад фруктової начинки включає цукор-пісок, пюре яблучне, згідно з винаходом, додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий при такому співвідношенні компонентів, %:

пюре-напівфабрикат	36-30
плодово-буряковий	
пюре яблучне	40-45
цукор-пісок	24-25.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу фруктової начинки пюре-напівфабрикат плодово-буряковий (яке виготовлено за Патентом України на корисну модель № 66628 опубліковано 10.01.2012 р., бюл. № 1), і є носієм солодкого смаку. Окрім того, використання пюре напівфабрикату плодово-бурякового забезпечує внесення пектинових речовин, що покращує реологічні показники продукту. Також, завдяки присутності в пюре-напівфабрикаті плодово-буряковому цукрози, зникає технологічна необхідність вносити в склад фруктової начинки цукрозу додатково. Як наслідок цього підвищується харчова та біологічна цінність, поліпшуються органолептичні показники фруктової начинки.

Запропоновано введення пюре-напівфабрикату плодово-бурякового 36-30 %. При введенні пюре-напівфабрикату плодово-бурякового менше 30 % послаблюється консистенція і структура фруктової начинки, окрім того виникає технологічна необхідність додавання цукру. При введенні пюре-напівфабрикату плодово-бурякового більше 36 % відбувається зростання в'язкості фруктової начинки, підвищення калорійності і погіршується структура фруктової начинки. Запропонований відсоток введення пюре-напівфабрикату плодово-буряковий приводить до отримання продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

Приклад отримання продукту.

Запропоновано введення цукру-піску 24,0-25,0 %. При введенні цукру менше 24,0 % або більше 25,0 % фруктова начинка необхідної структури не утворює. Запропонований відсоток введення цукру приводить до отримання продукту з хорошими смаковими і органолептичними показниками.

Запропоновано введення пюре яблучного 40-45 %. При введенні пюре яблучного менше 40 % погіршується консистенція і структура фруктової начинки. При введенні пюре яблучного більше 45 % погіршується структура фруктової начинки. Запропонований відсоток введення пюре яблучного призводить до отримання продукту органолептичними показниками.

Інші приклади наведені в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Цукор-пісок, %	Пюре-напівфабрикат плодово-буряковий, %	Пюре яблучне, %	Вміст сухих речовин, %	В'язкість, Па*с	Енергетична цінність, ккал	Висновки
1	26	39	35	25,0	1,2	393,3	Не утворюється якісна структура фруктової начинки, Спостерігається потемніння забарвлення
2	24	36	40	24,5	1,1	387,4	Добрі структурні показники, але дещо послаблюються органолептичні показники
3	24	33	43	24,0	1,0	381,1	Найкраща структура, смак, аромат і консистенція фруктової начинки
4	25	30	45	23,5	0,92	377,2	Добрі властивості та притаманний смак, аромат і забарвлення фруктової начинки
5	25	25	50	22,0	0,8	376,1	Погіршується консистенція фруктової начинки в бік зменшення густини, що погіршує зберігання

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5

Склад фруктової начинки, який включає цукор-пісок, пюре яблучне, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре-напівфабрикат плодово-буряковий при такому співвідношенні компонентів:

пюре-напівфабрикат плодово-буряковий 30-36  
 пюре яблучне 40-45  
 цукор-пісок 24-25.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601