



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **155901** (13) **U**
(51) МПК (2024.01)
A23L 13/00
A23L 33/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
"УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2023 04327</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.09.2023</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 18.04.2024</p> <p>(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 17.04.2024, Бюл.№ 16</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бондар Алла Олександрівна (UA), Банєва Ірина Олексіївна (UA), Піюренко Ілона Олексіївна (UA)</p> <p>(73) Володілець (володільці): МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Георгія Гонгадзе, 9, м. Миколаїв, 54008 (UA)</p>
---	---

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ НАЧИНКИ ДЛЯ ДІЄТИЧНИХ ВАРЕНИКІВ

(57) Реферат:

Спосіб приготування начинки для дієтичних вареників включає очищення мускатного гарбуза, далі його натирають на тертушці для овочів, додають цукор, змішують, залишають на 30 хвилин, після чого віджимають, родзинки заливають окропом на 15 хвилин, відкидають на сито та просушують. Далі складові начинки у співвідношенні, г: мускатний гарбуз - 170, родзинки - 70, та цукор пісок - 0,05, ретельно змішують.

UA 155901 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до технологій виготовлення кулінарних виробів з тіста з різноманітними начинками.

Відомі вареники виготовляються з різноманітними начинками, наприклад, з сиром, з картоплею та іншими складовими за рецептурою [1].

Недоліком способу є те, що виготовлені за відомою рецептурою вареники не забезпечують їх використання для час дієтичного харчування.

В основу корисної моделі поставлена задача виготовлення вареників, які мають підвищений рівень макро-, мікроелементів і вітамінів та можуть використовуватися у дієтичному харчуванні людини.

Поставлена задача вирішується тим, що для приготування дієтичних вареників використовується начинка, отримана наступним способом: для приготування начинки для дієтичних вареників очищують мускатний гарбуз, натирають його на тертушці для овочів, додають цукор, змішують, залишають на 30 хвилин, після чого віджимають, родзинки заливають окропом на 15 хвилин, відкидають на сито та просушують, далі складові начинки у співвідношенні, г: мускатний гарбуз - 170, родзинки - 70, та цукор пісок - 0,05, ретельно змішують.

Інгредієнти для приготування дієтичних вареників мають наступний склад:

I. Мускатний гарбуз:

- вода, білки, вуглеводи, харчові волокна (клітковина), пектини, органічні кислоти;
 - вітаміни: А (бета-каротин), В₁ (тіамін), В₂ (рибофлавін), В₃ (ніацин), В₉ (фолієва кислота), РР (нікотинова кислота), В₉ (фолієва кислота), С (аскорбінова кислота);
 - мікроелементи: калій, кальцій, магній, натрій, фосфор, залізо, йод, кобальт, марганець, мідь, фтор, цинк.

II. Сушені родзинки:

- поживні речовини: білки, вуглеводи, цукор, жири, насичені жирні кислоти;
 - вітаміни: В, В₁, В₂, В₃, В₅, В₆, В₉, А, С;
 - мікроелементи: натрій, мідь, калій, фосфор, магній, йод, залізо, кальцій, цинк, марганець, хром, фтор, селен.

Вареники виготовляються наступним чином:

I. Приготування начинки:

1. Очистити мускатний гарбуз, натерти його на тертушці для овочів, додати цукор, змішати, залишити на 30 хв, після чого масу віджати.
 2. Родзинки залити окропом на 15 хв, після відкинути на сито та просушити.
 3. Складові начинки (мускатний гарбуз - 170 г, родзинки - 70 г та цукор - 0,05 г) ретельно змішати.

II. Приготування тіста:

1. У борошно додати нагріту до 30-35 °С мінеральну воду, далі додати яйця, сіль, цукор, замісити тісто до утворення однорідної маси.
 2. Тісто залишити на 30-40 хв, в процесі чого клейковина борошна розбухає і тісто набуває додаткової еластичності.

III. Приготування вареників:

1. Тісто для вареників розкочати пластом товщиною 1,5-2 мм і вирізати круглі коржі, на середину покласти начинку і сформувати у вигляді півмісяця.
 2. Вареники формувати по 10-11 г тіста і 12-13 г начинки на 1 вареник.

IV. Варять вареники в два етапи:

1. Після закипання води вареники треба варити 2-3 хв, після чого додати холодну воду в кількості 100 мл.
 2. Вареники доварити до повної готовності та вийняти.

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

Таблиця 1

Рецептура вареників

Сировина	Маса, г
Борошно	247,5
Яйця	1/2
Вода	100,0
Цукор пісок	0,05
Сіль	0,01
Мускатний гарбуз	170,0
Родзинки	70,0

Харчову цінність дієтичного гарбуза та родзинок наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Харчова цінність дієтичного гарбуза та родзинок

Найменування	Мускатний гарбуз	Родзинки
Білки	1,0	1,4
Жири	0,1	0,4
Вуглеводи	4,4	9,4
Вітамін А, мг	1,5	12,0
Вітаміни групи В, мг	5,2	8,9
Каротин	7,5	0,3
Кальцій, мг	25,0	31,0
Натрій, мг	4,0	7,8
Залізо, мг	0,5	3,8
Йод, мг	1,0	3,4

5

За рахунок начинки, яка складається з мускатного гарбуза та родзинок, набувається збільшення вмісту в варениках кількості вітамінів, макро-, мікроелементів, які дуже добре засвоюються організмом людини.

10

В гарбузі бета-каротину набагато більше, ніж у моркві. Він містить залізо, цинк, кобальт, мідь, кальцій, пектин, вітаміни, тому показаний при зниженому гемоглобіні і захворюваннях кровоносної системи людини, а також при серцево-судинних захворюваннях та підвищеному тиску.

15

Також вживання гарбуза нормалізує обмін речовин та поліпшує процеси засвоєння їжі, перешкоджаючи накопиченню жирових клітин, регулює вагу. Окрім цього гарбуз володіє послаблювальним ефектом, виводить холестерин, шлаки, токсини, а завдячуючи великій кількості заліза - допомагає боротися з анеміями. Регулярне його вживання допомагає уникнути отруєнь, набряків, захворювань сечовивідних шляхів тощо.

20

Корисні властивості родзинок, які входять до складу начинки, характеризуються високим вмістом вітамінів групи В і магнієм, які містяться в продукті, дозволяють налагодити роботу центральної нервової системи, також полягають в наявності великої кількості антиоксидантів, що запобігають дегенерації макулярної області з віком.

25

Залізо допомагає боротися з анемією і загальною слабкістю організму. Бор, фосфор і кальцій запобігають розвитку остеопорозу, зміцнюють кісткову систему людського організму.

Використання при замісі тіста мінеральної води з газом сприяє тому, що бульбашки, взаємодіючи з сіллю і цукром, швидко розчиняють їх, економиться час на заміс.

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

30

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

Джерело інформації:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / Шалимінов О.В. та ін. - Київ: А.С.К., 2000. - С. 208.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб приготування начинки для дієтичних вареників, при якому очищують мускатний гарбуз, натирають його на тертушці для овочів, додають цукор, змішують, залишають на 30 хвилин, після чого віджимають, родзинки заливають окропом на 15 хвилин, відкидають на сито та просушують, далі складові начинки у співвідношенні, г: мускатний гарбуз - 170, родзинки - 70, та цукор пісок - 0,05, ретельно змішують.