



Республика Таджикистан

(19) **TJ** (11) **1318**
(51) **МПК: A21D 13/00;**
A21D 13/043; A21D 13/10

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПАТЕНТНОЕ
ВЕДОМСТВО

(12) **Описание изобретения** К МАЛОМУ ПАТЕНТУ

1

(21) 2201735
(22) 27.09.2022
(46) Бюл. 189, 2022
(71)(73) Давлатзода А.Б.(ТJ)
(72) Давлатзода А.Б. (ТJ); Сулаймонов А.Э. (ТJ)
(54) **ДИЕТИЧЕСКИЙ ТОРТ «ДИЕТОП»**
(57) Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к кондитерским изделиям - тортов.

Цель изобретения является разработку состава и технологию приготовления диетического торта «Диетоп», которая обладает функционально-профилактическими и технологическими свойствами, обеспечивающими формирование структурно - механических характеристик изделий и улучшение показателей их качества в процессе хранения.

Сущность изобретения заключается в том, что разработана диетического торта, в состав которой входит порошок топинамбура, яйцо, овсяная мука, фруктоза, разрыхлитель, для кремний основа выбра-

2

на творог, йогурт, желатин и для отделки: шоколад без сахара и клубника свежая при следующем соотношении компонентов, мас. в %

яйцо	12,5
овсяная мука	5,8
фруктоза	0,09
разрыхлитель	0,21
творог	28
йогурт	12,8
желатин	0,9
шоколад без сахара	6,9
клубника свежая	17,8
порошок топинамбура	15

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к кондитерским изделиям - тортов.

Известен торт "Настенька", включающий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащее масло сливочное, соду пищевую, уксус, орехи, муку пшеничную высшего сорта, смесь для приготовления крема, содержащую массу из молока сгущенного цельного с сахаром, масло сливочное несоленое и ванильную пудру, варенье в виде протертой красной смородины для прослойки, Богданова О.В., Сербовка В.И., "Народные рецепты медовой кулинарии", Калининград, 1994, с.177.

Недостатком данного состава является большое количество жиров и углеводов, вследствие высокого процентного содержания сахаров, сливочного масла.

Известен состав для приготовления торта, включающий смесь для приготовления бисквитного полуфабриката, содержащую муку высшего сорта, сахар - песок, сметану, мед, смесь для приготовления крема, содержащую массу из масла сливочного, молока цельного сгущенного с сахаром, причем смесь для приготовления бисквитного полуфабриката содержит меланж и углекислый аммоний, смесь для приготовления крема дополнительно содержит коньяк, в качестве молока - молоко цельное с сахаром, уваренное в течение 2-2,5 часов при температуре 100-110°C, а для украшения верхней поверхности торта - шоколад, патент RU 2143203.

Наиболее близким по технической сущности к предлагаемому является бисквитный - многослойный «Диетический торт без сахара и муки» включающий мука овсяная 100 г, сахар 115 г, сахар ванильный 10 г, соль 1 щепотка, яйца куриные 4 шт., смесь для приготовления крема, содержащую массу масло подсолнечное рафинированное 1 ч. л. мука овсяная 1 ст. л., <https://karaoke-k3.ru/pasties/biskvit-na-ovsyanoi-muke-recept-dieticheskii-tort-bez-sahara-i.html> "Народные рецепты".

Недостатком известного торта является малый срок сохранения свежести изделия, высокое содержание холестерина и углеводов.

Цель изобретения является разработку состава и технологию приготовления диетического торта «Диетоп», которая обладает функционально-профилактическими и технологическими свойствами, обеспечивающими формирование структурно-механических характеристик изделий и улучшение показателей их качества в процессе хранения.

Технический результат заключается в составлении ассортимента белков, в том числе диетических, при сопоставлении признаков вкусовых качеств рациона, составлении рациона из натуральных, экологически чистых продуктов с соблюдением требований к уровню холестерина, повышенным пищевым и диетическим, повышенным сроком хранения, без выявления его свежести и вкусовых качеств.

Одним из принципов разработки лечебно профилактических продуктов являются использование естественного пищевого сырья и натуральных биологически активных добавок. Республика Таджикистан богата фруктами и это дает возможность выпускать

кондитерские изделия с фруктовыми добавками, что позволит выпускать продукцию, обогащенную витаминами и выпускать разнообразный ассортимент, тем самым удовлетворять потребности населения в кондитерских изделиях. В качестве нетрадиционного сырья для приготовления торта было выбрано клубней топинамбура.

Как известно из научных источников топинамбур – многолетнее травянистое растение семейства «астровые», второе свое название «земляная груша» он получил из-за специфической, вытянутой и грушевидной формы клубней. Отличительной особенностью топинамбура является уникальный углеводный комплекс (фруктоолигосахариды и инулин), а также сбалансированный макро- и микроэлементный состав. Топинамбур содержит железо, кремний, цинк, магний, калий, марганец, фосфор, кальций, витамины А, Е, С, В1, В2.

Вкус свежих клубней топинамбура можно сравнить со вкусом капустной кочерыжки.

Топинамбур — это решение проблемы, связанной с сахарным диабетом. Клубни топинамбура содержат в себе лучшее, что может дать нам природа для здорового пищеварения. Благодаря уникальному составу топинамбур прекрасно влияет на обмен веществ, активизирует выделение желчи и ферментов поджелудочной железы.

Употребление его в пищу поможет снизить уровень сахара в крови, избавит от воспалений в желудке, кишечнике и суставах, улучшит состояние кожи.

Доказано, что длительное употребление топинамбура снижает уровень сахара в крови.

Для здоровых людей, в том числе из «группы риска», т.е. детей и родственников больных диабетом, топинамбур содержащий инулин, является отличным средством профилактики этой тяжелой болезни. При систематическом употреблении топинамбура наряду с понижением уровня сахара в крови наблюдается также улучшение зрения.

Сущность изобретения заключается в том, что разработана диетического торта, в состав которой входит порошок топинамбура, яйцо, овсяная мука, фруктоза, разрыхлитель, для кремний основа выбрана творог, йогурт, желатин и для отделки: шоколад без сахара и клубника свежая при следующем соотношении компонентов, мас. в %

яйцо	12,5
овсяная мука	5,8
фруктоза	0,09
разрыхлитель	0,21
творог	28
йогурт	12,8
желатин	0,9

шоколад без сахара	5	6,9
клубника свежая		17,8
порошок топинамбура		15

В заявляемом составе торт «Диетоп» отсутствуют продукты, негативно влияющие на организм больных диабетом.

Предлагаемый торт «Диетоп» готовят следующим образом: В чашу миксер добавляется яйцо и фруктоза. Смесь взбивают до пышного состояния (4-5 минут) и добавляют сухой смесь состоящий из овсяной муки, порошок топинамбура, разрыхлителя. Все компоненты хорошо смешивают и до состояния густой сметаны в течение 3-5 минут, затем разливают в формы и выпекают 35 минут при температуре 170°C. Готовый корж вынимают, охлаждают, выстаивают в течение 12 часов, а затем используют для формовки тортов. Непосредственно перед фор-

1318

мовкой готовят крем. Для крема творог и йогурт взбивают блендером и добавляют фруктозу. Желатин предварительно заливают водой (25-30 мин). Набухший желатин нагревают до образования однородной консистенции (до 95°C), процеживают и добавляют к основной массе крема. После приготовления основных составляющих торта бисквитный полуфабрикат разрезают на две части, пропитывают теплым фруктозным сиропом, нижний корж прокручивают извлекаемым кремом. Торт поливают шоколадной глазурью приготовленной из без сахарного шоколада и украшают свежими клубниками.

Таким образом, предлагаемое изобретение включает ассортимент витаминов, в том числе диетические, сочетающие тома с их вкусовыми качествами, возможность создания рецептов из натуральных, экологически чистых продуктов с обязательным назначением холестерина, применение диетических и диетических продуктов, повышенным сроком хранения витаминов без улучшения их свежести и вкусовых качеств.

Формула изобретения

Диетический торт, включающий слоев бисквитного полуфабриката, выполненных из теста, содержащего овсяная мука, яйцо, **отличающийся тем, что** смесь для приготовления бисквитного полуфабриката дополнительно содержит порошок топинамбура, фруктоза, разрыхлитель между слоями бисквитного полуфабриката в виде крема творог, йогурт, желатин и на верхней поверхности на слое отделки помещена смесь из шоколадного глазури и украшают свежими клубниками, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

яйцо	12,5
овсяная мука	5,8
фруктоза	0,09
разрыхлитель	0,21
творог	28
йогурт	12,8
желатин	0,9
шоколад без сахара	6,9
клубника свежая	17,8
порошок топинамбура	15

Компьютерный набор: Нигораи А.

Заказ	Тираж	Подписное
Национальный патентно-информационный центр РТ 734042, г. Душанбе, ул. Айни, 14а		