



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **163281** (13) **U**
(51) МПК (2026.01)
A21D 13/00
A21D 8/00

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2025 06040	(72) Винахідник(и): Білецький Ігор Васильович (UA), Свідло Карина Володимирівна (UA), Сухонос Марія Костянтинівна (UA), Піддубна Лідія Валеріївна (UA), Богдан Наталія Миколаївна (UA), Писарева Ірина Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 03.12.2025	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 11.06.2026	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 10.06.2026, Бюл.№ 23	(73) Володілець (володільці): ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА ІМЕНІ О.М. БЕКЕТОВА, вул. Черноглазівська, 17, м. Харків, 61002 (UA)
	(74) Представник: Соклаков Антон Олександрович, реєстр. №506

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ОЛАДКІВ СИРНИХ ДЛЯ ЛЮДЕЙ У СТАНІ ПОСТІЙНОГО СТРЕСУ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва сирних оладків для людей у стані постійного стресу включає перетирання кисломолочного сиру з яйцями курячими, перемішування інгредієнтів з утворенням тіста та формування оладок. Попередньо готують дріжджову опару у кефірі з цукром у кількості половини рецептурного складу кефіру з подальшим бродінням протягом 40 хвилин при температурі 28-30 °С, у тісто додатково вводять гарбузове пюре, отримане шляхом механічної обробки, припускання та блендерування гарбуза, у кількості 7,3 мас. %, а також шрот насіння вівса у кількості 3,0 мас. %, попередньо набряклий у решті кефіру протягом 45 хвилин, після формування оладки обсмажують на олії при температурі 120-140 °С протягом 3-5 хвилин.

UA 163281 U

Корисна модель належить до галузі до харчової промисловості та ресторанного господарства та може бути використана для виробництва спеціальних продуктів харчування для людей у стані постійного стресу.

5 Складне соціально-економічне становище сьогоденної України все більше вносить негативні корективи в харчування та стан здоров'я українців, на який впливає безліч факторів, головними з яких є постійний стан стресу, нераціональне та незбалансоване харчування. Тому розробка продуктів для людей у стані постійного стресу є актуальним завданням [1].

10 Харчові продукти спеціального призначення одержують за інноваційними технологіями і розглядають не тільки як джерела пластичних речовин та енергії, але й як складний немедикаментозний комплекс, який відповідає фізіологічним потребам організму людини та має яскраво виражені профілактичні або оздоровчі властивості.

15 Відомий спосіб отримання оладок [2], що включає приготування дріжджової опари на молоці або воді, її бродіння з подальшим додаванням яєць курячих, цукру-піску, солі та борошна пшеничного, формування оладок та їх теплової обробки. Недоліком цього способу є те, що оладки одержані за традиційною технологією відрізняються низькою харчовою і біологічною цінністю оладок та не відповідають фізіологічним потребам організму людини у постійному стані стресу внаслідок невеликого вмісту в них білка, вітамінів та мінеральних речовин.

20 Найбільш близьким до корисної моделі, що заявляється, є спосіб виробництва оладок сирних [3], що вибраний за найближчий аналог. Відомий спосіб включає перетирання сиру кислого з додаванням яєць курячих, цукру-піску, солі до однорідної консистенції та подальшим додаванням кефіру, харчової соди і борошна пшеничного, ретельним перемішуванням усіх доданих інгредієнтів, формуванням оладок та їх теплової обробки.

25 Недоліком даного способу є недостатня біологічна цінність, заміна дріжджового розрихлювача на хімічний (харчова сода) та можливий кислий присмак сиру в зв'язку із додаванням сировини із низькою кислотністю, що знижує органолептичні показники готових виробів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва оладків сирних для людей у стані постійного стресу із використанням продуктів-джерел харчового волокна, вітамінів і мінералів (гарбуз, шрот насіння вівса), що витрачаються організмом людини у стані постійного стресу [1] у надмірних кількостях порівняно із фізіологічними нормами [4], що забезпечує підвищення біологічної і харчової цінності. Додатковою задачею корисної моделі є покращення органолептичних показників оладків сирних для людей у стані постійного стресу.

30 Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва сирних оладків для людей у стані постійного стресу, що включає перетирання кисломолочного сиру з яйцями курячими, перемішування інгредієнтів з утворенням тіста та формування оладок, згідно з корисною моделлю, попередньо готують дріжджову опару у кефірі з цукром у кількості половини рецептурного складу кефіру з подальшим бродінням протягом 40 хвилин при температурі 28-30 °C, у тісто додатково вводять гарбузове пюре, отримане шляхом механічної обробки, припускання та блендерування гарбуза, у кількості 7,3 мас. %, а також шрот насіння вівса у кількості 3,0 мас. %, попередньо набряклий у решті кефіру протягом 45 хвилин, після формування оладки обсмажують на олії при температурі 120-140 °C протягом 3-5 хвилин, % мас.:

Гарбузове пюре	7,3
борошно пшеничне	15,7
сир кисломолочний 9 %	26,1
шрот насіння вівса	3,0
цукор-пісок	7,3
яйця	7,3
кефір 3,2 %	25,4
олія соняшникова	6,1
сухі дріжджі	1,8.

45 Відмінна особливість запропонованого способу полягає у використанні шроту насіння вівса і гарбуза, що покращує органолептичні властивості оладків сирних та збагачує їх біологічно цінними речовинами. Такий спосіб виробництва надає наступні переваги: отримання натурального продукту з заданими властивостями, що сприяє підвищенню стійкості організму людини стану стресу; знижує катаболічні процеси. Сухі дріжджі є сировинним джерелом вітамінів групи В. В 50 грамах сухих дріжджів міститься 20 % вітаміну В₁, 18,9 % вітаміну В₂, 42 % вітаміну В₅, 14,5 % вітаміну В₆, 68,8 % вітаміну В₉. Шрот насіння вівса містить значну кількість мінеральних речовин (Mg, K, P, Fe, Zn, Se), β-глюканів, є джерелом вітамінів групи В

(особливо В₁, В₂, В₆) і токоферолів (вітамін Е). Гарбуз містить у своєму складі вітаміни Е, С, В, В₂, каротин, а також є джерелом солей калію, кальцію, магнію, заліза [5-7].

- 5 Корисна модель, яка заявляється, дозволяє виготовляти оладки сирні для людей у стані постійного стресу з підвищеним вмістом білка та β-глюканів, які позитивно впливають на обмін речовин і рівень холестерину та з важливими мікро- та мікроелементами задля подолання організмом стану стресу. Хімічний елементний склад шроту насіння вівса і гарбуза наведено в таблицях 1 та 2 [5-7].

Таблица 1

Вміст мікро- та макроелементів шроту насіння вівса

Елемент	Вміст у сировині, мг/100 г сухої речовини
Кальцій (Ca)	90-120
Фосфор (P)	350-450
Калій (K)	350-450
Магній (Mg)	120-150
Натрій (Na)	30-50
Залізо (Fe)	4-8
Цинк (Zn)	3-5
Марганець (Mg)	2-4

Таблица 2

Вміст мікро- та макроелементів гарбуза /100 г [5,7]

Мікро та макроелемент	Кількість, мг(мкг)
Вітамін А (β-каротин)	8500-9000 мкг β-каротину
Вітамін С	9-12 мг
Вітамін Е	0,3-0,6 мг
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,05 мг
Вітамін В ₂ (рибофлавін)	0,02 мг
Вітамін В ₃ /РР (ніацин)	0,4-0,6 мг
Вітамін В ₅ (пантотенова кислота)	0,2 мг
Вітамін В ₆	0,05 мг
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	15-20 мкг
Калій	200-250 мг
Кальцій	20-25 мг
Магній	12-15 мг
Фосфор	25-30 мг
Залізо	0,4-0,8 мг
Цинк	0,1-0,2 мг

10

Спосіб виробництва оладок сирних для людей у стані постійного стресу здійснюють наступним чином: проводять механічну обробку гарбуза, припускають, блендерують його до стану гарбузового пюре; здійснюють набрякання у кефірі (50 % від рецептурного складу) шроту насіння вівса протягом 45 хвилин; проводять приготування дріжджової опари у кефірі (50 % від рецептурного складу) з цукром при температурі 28-30 °С та її бродіння протягом 40 хвилин та протирання сиру кисломолочного з яйцями курячими. Після чого здійснюють поєднання отриманих напівфабрикатів шляхом ретельного перемішування до отримання тіста однорідної консистенції, формування оладок та смаження їх на олії при температурі 120-140 °С протягом 3-5 хвилин. Можливе подальше оформлення та реалізація або охолодження до температури 2-4 °С, пакування та зберігання при температурі 2-4 °С протягом 48 годин. Вихід порції становить 150 г.

15

20

Важливим є те, що в корисній моделі, що заявляється, при виробництві оладок сирних для людей у стані постійного стресу під час приготування тіста додають сир кисломолочний, шрот насіння вівса і гарбуз у кількості 26,1, 3,0 та 7,3 %, відповідно, відносно маси готової страви.

25

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляється, пояснюється наступним чином: завдяки використанню біологічно активних інгредієнтів у способі виробництва

- оладок сирних для людей у стані постійного стресу відбувається покращення органолептичних показників, надається смакова наповненість та досягається покращення консистенції. Оладки набувають заданої направленості завдяки збалансуванню формули продукту харчування, з підвищеним вмістом білка і клітковини, додана сировина підвищує вміст важливих мікроелементів і вітамінів. Шрот насіння вівса та сухі дріжджі додають у обводненому стані після набрякання і зброджування, що сприяє рівномірному розподілу їх у готовій страві. Рецептуру оладок сирних для людей у стані постійного стресу, виготовлених за запропонованим способом, наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

Рецептура оладок сирних для людей у стані постійного стресу

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порц., г		Вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Гарбуз	14	12	ДСТУ 5045:2008
Борошно пшеничне	26	26	ДСТУ 46.004-99
Сир кисломолочний 9 %	43	43	ДСТУ 4554:2006
Шрот насіння вівса	5	5	ТУ У 15.8-32062796-001:2007
Цукор-пісок	12	12	ДСТУ 4623:2006
Яйця	12	12	ДСТУ 5028:2008
Кефір 3,2 %	42	42	ДСТУ 4417:2005
Олія соняшникова	10	10	ДСТУ 4492:2005
Сухі дріжджі	3	3	ТУ У 10.8-30352116-026:2013
Маса напівфабрикату	-	165	
Вихід	-	150	

10

Запропонований спосіб дозволяє виготовляти оладки сирні, які мають підвищену харчову та біологічну цінність, покращені органолептичні показники (табл. 4), задану функціональну направленість (для людей у стані постійного стресу), збалансований склад по білкам, жирам, вуглеводам 1:1:2,8, із підвищеним вмістом білка та важливими мікроелементами і вітамінами (вітаміни А, Е, С, групи В; К, Са, Р, Mg, Zn, Fe) (табл. 1).

15

Таблиця 4

Органолептичні показники

Показник	Найближчий аналог	Оригінальна рецептура
Зовнішній вигляд	Форма кругла, зарум'янена без тріщин	
Колір	Поверхня добре підсмажена, зріз жовтуватий	Поверхня янтарна, добре підсмажена, зріз світло-помаранчевий
Смак і запах	Властивий борошняним виробам, з характерним присмаком запеченого сиру кислого	Властивий запеченому сиру кислому з яскраво вираженим присмаком гарбуза
Консистенція	Щільна, без крупинок не протертого сиру та видимих включень інгредієнтів	Помірно щільна, ніжна, пишна, без крупинок не протертого сиру та видимих включень гарбуза

Таблиця 5

Харчова цінність оладок сирних для людей у стані постійного стресу

Назва страви	Вага (нетто), г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, кКал
Оригінальна рецептура	100	17,80	11,63	61,25	534
Розроблена рецептура	100	22,21	23,33	61,28	540

Джерела інформації:

1. Karyna Svidlo, Yuliia Kambulova, Lidia Piddubna, Yevgen Tsegelnyk. Optimizing the Diet in Extreme Conditions of Chronic Stress. Global Food Safety and Security for a Sustainable: Monograph. 1GI Global Scientific Publishing, 2024. 300 p. DOI: <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-0629-1>
2. Здобнов А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", 2009. - 680 с.
3. Смачні пухкі сирні оладки на кефірі: швидкий рецепт з кисломолочного сиру на сніданок за 15 хвилин. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=RZ6raHGM2DA> (19 жовтня 2023 року).
4. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії. Наказ Міністерства охорони здоров'я України 03.09.2017 № 1073. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/zl206-17#Text>
5. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 544 с.
6. Mrunal Ghogare, R.K. Samaiya, Anubha Upadhyay, Sachin Nagre, Preeti Sagar Nayak and Yogendra Singh.(2022). Assessment of Biochemical Traits and Minerals Status of Oat (Avena sativa L.) Genotypes. Biological Forum-An International Journal. 14(4): 704-709. URL: https://www.researchtrend.net/bfij/pdf/124%20Assessment%20%20Biochemical%20Traits%20and%20Minerals%20Status%20%20Oat%20_Avena%20sativa%20L.%20Genotypes%20Mrunal%20Ghogare.pdf?utm_source=chatgpt.com
7. Maria Batool, Muhammad Modassar Ali Nawaz Ranjha, Ume Roobab, Muhammad Faisal Manzoor, Umar Farooq, Hafiz Rehan Nadeem, Muhammad Nadeem, Rabia Kanwal, Hamada AbdElgawad, Soad K Al Jaouni, Samy Selim, Salam A Ibrahim (2022). Nutritional Value, Phytochemical Potential, and Therapeutic Benefits of Pumpkin (Cucurbita sp.) Plants (Basel). 2022 May 24; 11(11): 1394. DOI: <https://doi.org/10.3390/plants11111394>.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва сирних оладків для людей у стані постійного стресу, що включає перетирання кисломолочного сиру з яйцями курячими, перемішування інгредієнтів з утворенням тіста та формування оладок, який **відрізняється** тим, що попередньо готують дріжджову опару у кефірі з цукром у кількості половини рецептурного складу кефіру з подальшим бродінням протягом 40 хвилин при температурі 28-30 °С, у тісто додатково вводять гарбузове пюре, отримане шляхом механічної обробки, припускання та блендерування гарбуза, у кількості 7,3 мас. %, а також шрот насіння вівса у кількості 3,0 мас. %, попередньо набряклий у решті кефіру протягом 45 хвилин, після формування оладки обсмажують на олії при температурі 120-140 °С протягом 3-5 хвилин, при такому співвідношенні інгредієнтів, % мас.:

гарбузове пюре	7,3
борошно пшеничне	15,7
сир кисломолочний 9 %	26,1
шрот насіння вівса	3,0
цукор-пісок	7,3
яйця	7,3
кефір 3,2 %	25,4
олія соняшникова	6,1
сухі дріжджі	1,8.

