

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема до виробництва кондитерських виробів оздоровчого харчування.

Харчування людини є одним із найважливіших факторів, що визначають її здоров'я, фізичну витривалість та якість життя в цілому. Збалансований раціон, що забезпечує організм всіма необхідними поживними речовинами, відіграє ключову роль у профілактиці захворювань та підтримці нормального функціонування всіх систем [1].

Класична рецептура випеченого чизкейку передбачає використання вершкового сиру. Найближчим аналогом є спосіб виробництва чизкейку, який включає вершки 30-33 %, пісочне печиво, вершкове масло, вершковий сир філадельфія, цукор, яйця [2].

Недоліком найближчого аналога є те, що використовується вершковий сир, який має високу калорійність приблизно 250-350 ккал на 100 г, високий вміст насичених жирів, особливо тваринних, а також низький вміст білка в кількості 5-6 г на 100 г продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва чизкейку функціонального призначення зі зниженим вмістом жиру, підвищеним вмістом білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин за рахунок використання кисломолочного сиру різної жирності, вівсяних пластівців, кураги, кленового сиропу, обліпихи та апельсину для покращення біологічної цінності та органолептичних показників готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва чизкейку функціонального призначення, що передбачає підготування сировини, приготування пісочної основи, приготування сирної основи, приготування обліпихово-апельсинового конфітюру, формування виробу і випікання, згідно з корисною моделлю, для приготування пісочної основи використовують вівсяні пластівці, кленовий сироп, курагу та вершкове масло, компоненти подрібнюють, змішують, одержану масу формують у порційних скляних банках, для приготування сирної основи використовують кисломолочний сир, яйця курячі, вершки 33 % та кленовий сироп, компоненти змішують, збивають, наносять на приготовану пісочну основу та випікають порційно у скляних банках при температурі близько 100 °С протягом близько 1 години, для приготування обліпихово-апельсинового конфітюру використовують обліпиху, апельсиновий сік, крохмаль та кленовий сироп, компоненти подрібнюють, змішують, збивають, варять та охолоджують.

Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення здійснюють таким чином:

1. Приготування пісочної основи.

Вівсяні пластівці подрібнюють до однорідної фракції. До отриманої маси додають кленовий сироп, розтоплене вершкове масло та курагу у вигляді пюре. Компоненти ретельно перемішують до утворення однорідної маси, яку викладають на дно скляних банок у кількості 40 г з формуванням шару основи.

2. Приготування сирної основи та випікання.

Кисломолочний сир збивають до однорідної пюреподібної консистенції разом із вершками 33 %, яйцями та кленовим сиропом. Отриману сирну масу викладають у ті самі скляні банки на сформовану пісочну основу у кількості 135 г.

Випікання здійснюють у скляних банках при температурі близько 100 °С протягом близько 1 години з отриманням порційних виробів.

3. Приготування обліпихово-апельсинового конфітюру.

Обліпиху (свіжу або попередньо заморожену з наступним розморожуванням) подрібнюють та протирають до отримання пюре. До обліпихового пюре додають апельсиновий сік, кленовий сироп і крохмаль, після чого суміш перемішують та піддають термічній обробці протягом 10-15 хв до загущення. Отриманий конфітюр охолоджують до температури 20-25 °С.

4. Формування готового продукту.

Охолоджений конфітюр наносять на поверхню випеченого чизкейку у кількості близько 25 г. Готовий продукт охолоджують до температури споживання.

Маса готового виробу становить близько 190 г. Вихід готової продукції становить приблизно 93 %.

Запропонований склад компонентів та їх поєднання у наведеному способі забезпечують формування заданих властивостей готового продукту, що обумовлює досягнення технічного результату, який пояснюється наступним.

Заміна вершкового сиру на кисломолочний сир забезпечує зниження масової частки жиру та підвищення вмісту білка у готовому продукті, що сприяє підвищенню його харчової та біологічної цінності.

Вівсяні пластівці у складі пісочної основи забезпечують збагачення продукту харчовими волокнами, зокрема бета-глюканом, що сприяє формуванню стабільної структури основи та підвищенню функціональних властивостей продукту.

Курага забезпечує додаткове надходження харчових волокон, мінеральних речовин та органічних кислот, що сприяє покращенню смакових властивостей та харчової цінності продукту.

Кленовий сироп як підсолоджувач забезпечує формування приємного смаку та аромату, а також дозволяє знизити загальну кількість рафінованого цукру у рецептурі.

Вершкове масло у незначній кількості забезпечує формування пластичної структури пісочної основи та покращення органолептичних показників продукту.

Кисломолочний сир є джерелом повноцінного білка, що сприяє формуванню ніжної консистенції сирної основи та підвищенню біологічної цінності готового продукту.

Яйця забезпечують коагуляцію білків під час термічної обробки, стабілізацію структури сирної маси та формування однорідної консистенції виробу.

Вершки 33 % забезпечують формування кремової структури, покращують смакові властивості та сприяють стабілізації сирної основи під час випікання.

Обліпіха та апельсиновий сік забезпечують збагачення продукту біологічно активними речовинами, а також формування характерного смаку та кольору конфітюру.

Приклади компонентів для виробництва чизкейку функціонального призначення наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади компонентів чизкейку функціонального призначення

Найменування інгредієнта	Маса, г	%	Маса, г	%	Маса, г	%	Маса, г	%
	Зразок № 1		Зразок № 2		Зразок № 3		Зразок №4	
Пісочна основа								
Вівсяні пластівці	20,0	50,0	20,0	50,0	20,0	50,0	20,0	50,0
Кленовий сироп	5,0	12,5	5,0	12,5	5,0	12,5	5,0	12,5
Курага	10,0	25,0	10,0	25,0	10,0	25,0	10,0	25,0
Вершкове масло	5,0	12,5	5,0	12,5	5,0	12,5	5,0	12,5
Разом	40,0	100,0	40,0	100,0	40,0	100,0	40,0	100,0
Сирна основа								
Сир кисломолочний (0,5 % жиру)	89,0	65,9	-	-	-	-	-	-
Сир кисломолочний (5 % жиру)	-	-	89,0	65,9	-	-	-	-
Сир кисломолочний (9 % жиру)	-	-	-	-	89,0	65,9	-	-
Сир кисломолочний (12 % жиру)	-	-	-	-	-	-	89,0	65,9
Яйця курячі	10,7	7,9	10,7	7,9	10,7	7,9	10,7	7,9
Вершки 33 %	18,0	13,3	18,0	13,3	18,0	13,3	18,0	13,3
Кленовий сироп	17,4	12,9	17,4	12,9	17,4	12,9	17,4	12,9
Разом	135,1	100,0	135,1	100,0	135,1	100,0	135,1	100,0
Обліпихово-апельсиновий конфітюр								
Обліпихове пюре	15,0	51,4	15,0	51,4	15,0	51,4	15,0	51,4
Апельсиновий сік	7,5	25,7	7,5	25,7	7,5	25,7	7,5	25,7
Крохмаль	1,1	3,8	1,1	3,8	1,1	3,8	1,1	3,8
Кленовий сироп	5,6	19,2	5,6	19,2	5,6	19,2	5,6	19,2
Разом	29,2	100,0	29,2	100,0	29,2	100,0	29,2	100,0

Спосіб виробництва чизкейку функціонального призначення забезпечує отримання порційних виробів масою близько 190 г, з підвищеним вмістом білка, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин, зі зниженим вмістом жиру та стабільною структурою, що покращує органолептичні показники, відповідає

принципам здорового харчування та дозволяє включати продукт у дієти з обмеженням жирів і високобілкові раціони. Вихід готової продукції становить приблизно 93 %.

Джерела інформації:

1. 5 причин їсти вівсянку на сніданок кожного дня: покращує стан шкіри та роботу серця. РБК-Україна. 2021. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/stylar/5-prichin-ovsyanku-zavtrak-kazhdy-den-uluchshaet-1638565851.html>.

2. Найніжніший у світі! Класичний чизкейк "Нью-Йорк" від Євгена Клопотенка. KLOPOTENKO. 19.01.2026. URL: <https://klopotenko.com/najnizhnishyj-u-sviti-klasychnyj-chyzkejk-nyu-jork-vid-yevgena-klopotenka/>.