

## РЕФЕРАТ

### **Пудинг з сиру із підвищеною харчовою і біологічною цінністю**

Винахід стосується галузі харчової промисловості і ресторанного господарства, і може використовуватись у виробництві пудингів із використанням природної сировини підвищеної харчової і біологічної цінності, заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, для використання його в раціоні дітей дошкільного віку, та містить: сир м'який знежирений, яйця курячі, цукор-пісок, горіхи волоські, родзинки, ванільний інгредієнт, сметану, який відрізняється тим, що додатково містить: композиційну суміш, олію соняшникову, какао-порошок, корицю мелену, присипку, причому у якості композиційної суміші використовується суміш зі шроту льону та насіння льону або суміш зі шроту льону, насіння льону та шроту із зародків пшениці або суміш зі шроту льону, насіння льону та шроту і насіння, а у якості присипки для заповнення форми, у якій виготовляється пудинг використовують кунжутне насіння або кунжутне насіння та насіння гарбуза.

Технічним результатом винаходу є отримання пудингу з підвищеною харчовою і біологічною цінністю для використання його в раціоні дітей дошкільного віку, завдяки чого організм дитини забезпечується речовинами, необхідними для процесів травлення і засвоювання їжі, підвищується резистентність та адаптованість організму дитини, покращується робота травної системи, зміцнюється кістково-м'язова система організму дитини.

#### **Заявник:**

Київський національний торговельно-економічний університет.

Проректор з наукової та навчально-методичної роботи

д-р економ. наук, проф. Мельниченко С.В. \_\_\_\_\_