

Формула винаходу

Пудинг з сиру із підвищеною харчовою і біологічною цінністю

1. Пудинг з підвищеною харчовою і біологічною цінністю, що містить: сир м'який, яйця курячі, цукор-пісок, горіхи волоські, родзинки, ванільний інгредієнт, сметану, **який відрізняється тим, що** містить сир м'який знежирений, а також додатково містить: композиційну суміш, олію соняшникову, какао-порошок, корицю мелену, присипку, у наступному співвідношенні компонентів, мас.‰:

Сир м'який, знежирений (0%)	52,7
Композиційна суміш	7,8
Какао - порошок	0,6
Горіхи волоські	2,8
Родзинки	8,3
Олія соняшникова	2,8
Ванільний цукор	0,2
Яйця курячі	11,1
Кориця мелена	1,4
Цукор-пісок	6,7
Присипка	2,8
Сметана 15%	2,8

2. Пудинг за п. 1, **який відрізняється тим, що** у якості композиційної суміші використовується суміш зі шроту льону та насіння льону, у наступному співвідношенні компонентів, мас.‰:

Шрот з льону	5
Насіння льону	2,8

3. Пудинг за п. 1, **який відрізняється тим, що** у якості композиційної суміші використовується суміш зі шроту льону, насіння льону та шроту із зародків пшениці, у наступному співвідношенні компонентів, мас.‰:

Шрот із зародків пшениці	2,5
Шрот з льону	2,5
Насіння льону	2,8

4. Пудинг за п. 1, **який відрізняється тим, що** у якості композиційної суміші використовується суміш зі шроту льону, насіння льону та шроту і насіння гарбуза, у наступному співвідношенні компонентів, мас.‰:

Шрот з льону	2,5
--------------	-----

Насіння льону	1,4
Шроту з гарбуза	2,5
Насіння гарбуза	1,4

5. Пудинг за п.п. 1-3, **який відрізняється тим, що** у якості присипки використовується кунжутне насіння, у кількості 2.8%.

6. Пудинг за п.п. 1 та 4, **який відрізняється тим, що** у якості присипки використовується кунжутне та гарбузове насіння, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Насіння кунджутне	1,4
Насіння гарбуза	1,4

Заявник:

Київський національний торговельно-економічний університет.

Проректор з наукової та навчально-методичної роботи

д-р економ. наук, проф. Мельниченко С.В. _____