

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

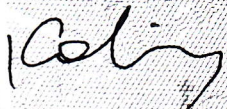
№ 83997

НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ ГРИБІВ ТА
ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ОВОЧІВ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи
і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 10.10.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

 М.В. Ковія



Таблиця 1

№ прикладу	Назва компонентів								Висновки
	Грибна сировина	Петрушка	Пастернак	Селера	Кріп	NaCl	Вода	Гарбуз	
1	60	9	5	4	4	1	10	7	Не отримаємо достатньої кількості поживних речовин.
2	59,5	9	4	4	3	0,5	10	10	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик.
3	56,5	7	4	4	3	0,5	10	15	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик.
4	51,5	7	4	4	3	0,5	10	20	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик.
5	46,5	7	4	4	3	0,5	10	25	Спостерігається погіршення консистенції та органолептичних характеристик.

Висновок. Реалізація даної рецептури напівфабрикату на основі грибів та пряноароматичних овочів дозволяє отримати продукт із стабільними показниками якості в нормованих термінах зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Напівфабрикат на основі грибів та пряноароматичних овочів, що містить гриби нестандартні, петрушку, пастернак, селеру, кріп, NaCl, воду, який відрізняється тим, що додатково містить гарбуз у наступних співвідношеннях компонентів, %:
- | | |
|--|--------|
| гриби нестандартні(білі, опеньки, масляки) | 30-60 |
| петрушка(зелене листя, стебла, коріння) | 5-10 |
| пастернак(зелене листя, стебла, коріння) | 3-5 |
| селера(зеленні паростки, коріння) | 3-5 |
| кріп(зеленні паростки, коріння) | 3-4 |
| NaCl | 0,3-1 |
| вода | 5-15 |
| гарбуз(м'якоть) | 10-20. |

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601

Корисна модель має відношення до харчової промисловості і може бути використана як на переробних підприємствах, так і на підприємствах громадського харчування.

Відомий склад напівфабрикату на основі грибів та пряноароматичних овочів, який включає компоненти у наступному співвідношенні, %:

гриби нестандартні(білі, опеньки, маслюки)	64,7
петрушка(зелене листя, стебла, коріння)	10,0
пастернак(зелене листя, стебла, коріння)	5,0
селера(зеленні паростки, коріння)	5,0
кріп(зелені паростки, коріння)	5,0
NaCl	0,3
вода	10,0.

- 5 (Патент України № 67893 "Спосіб одержання напівфабрикату на основі грибів та пряноароматичних овочів" опублікований 15.07.2004, бюлетень № 7).

Недоліком цього способу є незадовільна консистенція напівфабрикату і низький вміст вітамінів, мінералів та інших корисних речовин.

- 10 В основу корисної моделі поставлено задачу удосконалення рецептури напівфабрикату, підвищення харчової і біологічної цінності з тривалим терміном зберігання.

Поставлена задача вирішується тим, що напівфабрикат на основі грибів та пряноароматичних овочів містить гриби нестандартні, петрушку, пастернак, селеру, кріп, NaCl, воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить гарбуз у наступних співвідношеннях компонентів, %:

гриби нестандартні(білі, опеньки, маслюки)	30-60
петрушка(зелене листя, стебла, коріння)	5-10
пастернак(зелене листя, стебла, коріння)	3-5
селера(зеленні паростки, коріння)	3-5
кріп(зеленні паростки, коріння)	3-4
NaCl	0,3
вода	10
гарбуз(м'якоть)	10-20.

- 15 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному. Додавання в рецептуру гарбуза дозволяє покращити органолептичні характеристики, сприяє кольороутворенню, збагачує напівфабрикат корисними речовинами.

- 20 У плодах гарбуза міститься 85-94 % води. Білки гарбуза дуже багаті пектином (2,6-14,0 %), який сприяє виведенню з організму холестерину. Також гарбуз містить ненасичені жирні кислоти Омега-3, селен, магній і цинк та вітамін С і вітаміни групи В.

Якщо гарбуза додати менше 10 %, то не отримаємо достатньої кількості поживних речовин, якщо більше 20 % - спостерігається погіршення консистенції та органолептичних характеристик.

- 25 Таким чином, доведено, що при використанні зазначеної сировини, матеріалів і дотриманні запропонованих режимів спостерігаються найбільш оптимальні органолептичні показники продукту, зручного в споживанні та здатного до зберігання протягом тривалого часу, а також підвищується ефективність технологічного процесу.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83997** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/28 (2006.01)
A23L 3/01 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 03621	(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Коваленко Аліна Михайлівна (UA), Федурко Інна Андріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.03.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19	

(54) НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ ГРИБІВ ТА ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ОВОЧІВ

(57) Реферат:

Напівфабрикат на основі грибів та пряноароматичних овочів, що містить гриби нестандартні, петрушку, пастернак, селеру, кріп, NaCl, воду, крім того, додатково містить гарбуз.

UA 83997 U

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/28 (2006.01)

A23L 3/01 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 03621

(22) Дата подання заявки: 22.03.2013

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.10.2013, Бюл. № 19

(72) Винахідники:

Москалюк Оксана

Євгеніївна, UA,

Пасічний Василь

Миколайович, UA,

Коваленко Аліна

Михайлівна, UA,

Федурко Інна Андріївна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ ГРИБІВ ТА ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ОВОЧІВ

(57) Формула корисної моделі:

Напівфабрикат на основі грибів та пряноароматичних овочів, що містить гриби нестандартні, петрушку, пастернак, селеру, кріп, NaCl, воду, який відрізняється тим, що додатково містить гарбуз у наступних співвідношеннях компонентів, %:

гриби нестандартні(білі, опеньки, масляки)	30-60
петрушка(зелене листя, стебла, коріння)	5-10
пастернак(зелене листя, стебла, коріння)	3-5
селера(зеленні паростки, коріння)	3-5
кріп(зеленні паростки, коріння)	3-4
NaCl	0,3-1
вода	5-15
гарбуз(м'якоть)	10-20.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.10.2013



Уповноважена особа



(підпис)