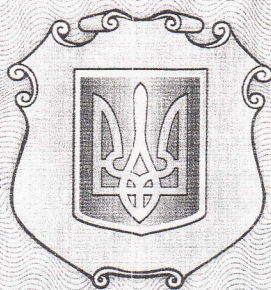


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 41647

КРУП'ЯНІ ПАЛИЧКИ СОЛОНІ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.05.2009.**

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA

(11) 41647

(13) U

(51) МПК (2009)

A23G 3/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КРУП'ЯНІ ПАЛИЧКИ СОЛОНІ

1

(21) u200901577

(22) 24.02.2009

(24) 25.05.2009

(46) 25.05.2009, Бюл. № 10, 2009 р.

(72) СИРОХМАН ІВАН ВАСИЛЬОВИЧ, UA, ГИРКА
ОЛЬГА ІГОРІВНА, UA, КОВБАСА ВОЛОДИМИР
МИКОЛАЙОВИЧ, UA, КИЯНИЦЯ СВІТЛАНА ГЕН-
НАДІЇВНА, UA(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA, ЛЬВІВСЬКА КОМЕРЦІЙНА
АКАДЕМІЯ УКООПСІЛКИ, UA

2

(57) Круп'яні палички солоні, що містять крім осно-
вних компонентів порошок насіння кмину, порошок
морської капусти, паприку солодку мелену, поро-
шок мускатного горіха у такому співвідношенні
сировинних інгредієнтів, %:

круп'яні палички	83,0-84,5
олія соняшникова рафінована	12,0
порошок насіння кмину	0,12-0,3
порошок морської капусти	2,25-3,0
паприка солодка мелена	0,56-0,8
порошок мускатного горіха	0,07-0,1
сіль	2,0

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчоконцентратної проми-
словості і може бути використана для одержання
круп'яних паличок неглазурованих з добавками.

Відомий склад круп'яних паличок "Палички з
часником" в рецептуру яких входять, круп'яні па-
лички, олія рослинна, сіль, часник сухий [Справоч-
ник технолога пищекопцентратного и овощесуши-
льного производства, М., 1984, Легкая и пищевая
промышленность, стор. 235].

Співвідношення компонентів, %:

Круп'яні палички	84,5
Олія рослинна	12,0
Сіль	2,0
Часник сухий	1,5

Цей склад недостатньо збагачений біологічно-
активними речовинами та є не досить збалансо-
ваним за поживними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача
створити круп'яні палички поліпшених смакових
цінностей, збалансовані за поживними речовина-
ми з одночасним застосуванням цінних біологічно
активних харчових добавок.

Поставлена задача вирішується тим, що кру-
п'яні палички, містять часник та сіль. Згідно корис-
ної моделі використовуються круп'яні палички,
олія соняшникова рафінована, порошок плодів
кмину, слані ламінарії (порошок морської капусти),
паприка солодка мелена, мускатний горіх у такому
співвідношенні сировинних інгредієнтів, мас. %:

Круп'яні палички	83,0-84,5
Олія соняшникова рафінована	12,0
Порошок насіння кмину	0,12-0,3

Порошок морської капусти	2,25-3,0
Паприка солодка мелена	0,56-0,8
Порошок мускатного горіха	0,07-0,1
Сіль	2,0

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним результатом поля-
гає в наступному.

Введення до складу при приготуванні сухих
сніданків біологічно активних харчових добавок
підвищує біологічну цінність продукту.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури до-
зволяє одержати сухі сніданки особливого складу,
з метою розширення асортименту продовольчих
товарів (харчоконцентратної промисловості).

За рахунок нових ознак, а саме оптимального
кількісного співвідношення компонентів, зміна сма-
кових властивостей та структури виробів в процесі
екструзії пов'язана не тільки з моментальним пе-
репадом тиску, але й фізико-хімічними змінами, які
проходять у сировині. Продукт, який виходить з
екструдера, надувається, збільшується в об'ємі в
3-4 рази. Вологість його зменшується до 5-6%.

Із біологічно-активних речовин слані ламінарії
(порошок морської капусти) містять значну кіль-
кість йоду, більша частина якого знаходиться у
вигляді йодидів (40-90%) і йодоорганічних сполук
(дйодитирозин), високомолекулярні поліцукриди
(солі альгінової кислоти), аламінарін (до 21%),
альгінову кислоту (до 25%), маніт (до 2%), фрукто-
зу (до 4%), вітаміни В₁ В₂, В₁₂, Д, Е, аскорбінову
кислоту, каротиноїди, мікроелементи.

Для підсилення смакових властивостей та по-
ліпшення харчової цінності у рецептуру круп'яних

(13) U

(11) 41647

(19) UA