

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 68248

ЕКСТРУЗИЙНИЙ ПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ
ЯБЛУЧНО-МОРКВЯНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі **26.03.2012.**

і

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



(19) І І А

(51)МПК
A231. 1/216(2006.01)

(21) Номер заявки: **и 2011 08491**

(22) Дата подання заявки: **06.07.2011**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **26.03.2012**

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **26.03.2012,**
Бюл. № 6 '

(72) Винахідники:

Шульга Оксана Сергіївна,
їм,
Ковбаса Володимир
Миколайович, ІА,
Шульга Сергій Іванович, ІА

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, ІА

(54) Назва корисної моделі:

ЕКСТРУЗІЙНИЙ ПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ЯБЛУЧНО-МОРКВЯНА"

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний продукт, що містить сухе картопляне пюре, яка **відрізняється** тим, що як добавка використовується яблучний, морквяний порошок та сіль при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	59 - 84
морквяний порошок	5 - 20
яблучний порошок	5 - 20
сіль	0-1.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(19) (Ц) 6 8 2 4 8 (13) У
(51) МПК
423 /. 1/216 {2006.01}

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: и 2011 08491

(22) Дата подання заявки: 06.07.2011

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: 26.03.2012

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: 26.03.2012, Бюл.№ 6

(72) Винахідник(и):

**Шульга Оксана Сергіївна (ІА),
Ковбаса Володимир Миколайович (ІА),
Шульга Сергій Іванович (ІА)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**

вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601,
Україна (ІА)

(54) ЕКСТРУЗИЙНИЙ ПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ЯБЛУЧНО-МОРКВЯНА"

(57) Реферат:

Екструзійний продукт "Повітряна картопля яблучно-морквяна" містить сухе картопляне пюре. Як добавка використовується яблучний, морквяний порошок та сіль.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного виробництва і може бути використана для одержання нового харчового продукту

Відом. екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких входить лише сухе картопляне пюре у вигляді пластівців (А. с СРСР №1346118' Заявл № 1692521 Заявл № 01 03 89; "Інвентарний № 23 11 91." Бюл. № 43). Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність

В основу корисної моделі поставлена задача одержання екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу екструзійного картоплепродукту входить сухе картопляне пюре. Згідно з корисною моделлю, як добавка використовується яблучний морквяний порошок та сіль іри такому співвідношенні сировинних компонентів %•

сухе картопляне пюре	59-84
морквяний порошок	5-20
яблучний порошок	5-20
сіль	0-1.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату яблучний та морквяний порошок, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Важливою перевагою яблучного порошку є вміст органічних кислот (яблучної, винної лимонної та ін.), пектинових та дубильні речовини, вітамінів С і В, заліза, фосфора, ефірних

За вмістом білків, вітамінів та барвних речовин, зокрема каротинів, морква є одним з найбільш цінних коренеплодів. До складу моркви входять вітаміни В₁, В₂, В₉, С, РР К До складу моркви входять також харчові волокна, які необхідні для повноцінного харчування людини. Крім того, зазначені добавки значно поліпшують органолептичні показники готових виробів

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку зволожують сухе картопляне пюре і після нетривалого кондиціонування додають морквяний та яблучний порошок, сіль, добре перемішують. Масова частка вологи суміші повинна становити 16-20 %. Проводять екструдування отриманої зволоженої рецептурної суміші.

Інші приклади отримання складу.

№ п/п	Рецептурні компоненти. %				Примітки
	Сухе картопляне пюре	Морквяний порошок	Яблучний порошок	Сіль	
1	2	3	4	5	6
1.	94	3	3	0	Продукт має переважаючий прісний смак картоплі, консистенція крихка. Коефіцієнт спучування добрий.
2.	84	10	5	1	Продукт має відчутний присмак картоплі з ледь відчутним присмаком моркви, консистенція крихка. Коефіцієнт спучування добрий.
3.	84	5	ю	1	Продукт має відчутний присмак картоплі з ледь відчутним присмаком печеного яблука, консистенція м'яка. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	74	10	15	1	Продукт має приємний збалансований смак, консистенція м'яка, хрумка. Коефіцієнт спучування добрий.
5.	74	15	10	1	Продукт має приємний смак, проте з присмаком моркви, консистенція крихка. Коефіцієнт спучування задовільний.
6.	69	20	10	1	Продукт має переважаючий смак моркви, консистенція тверда. Коефіцієнт спучування задовільний.

7.	69	10	20	1	Продукт має переважаючий смак моркви, консистенція тверда, колір коричневий. Коефіцієнт спучування задовільний.
8.	59	20	20	1	Продукт має, неприємний смак, колір темно-коричневий. Коефіцієнт спучування незначний.
9.	50	25	25	0	Продукт має гіркуватий присмак, консистенція дуже крихка, колір темно-коричневий. Коефіцієнт спучування незначний.

Висновки: запропонований екструзійний продукт має високу харчову цінність та відмінні органолептичні показники.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Екструзійний продукт, що містить сухе картопляне пюре, яка **відрізняється** тим, що як добавка використовується яблучний, морквяний порошок та сіль при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

0

сухе картопляне пюре	59 - 84
морквяний порошок	5 - 20
яблучний порошок	5 - 20
сіль	0-1.

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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