

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 106159

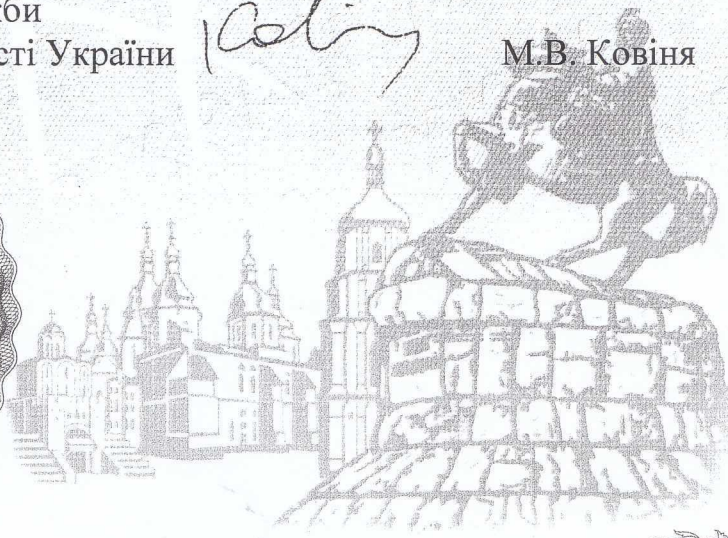
ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
25.07.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





УКРАЇНА

(19) **UA**(11) **106159**(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/214 (2006.01)**A23L 1/216** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	a 2013 07196	(72) Винахідник(и):	Шульга Оксана Сергіївна (UA), Шульга Сергій Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки:	06.06.2013	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	25.07.2014	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	SU 1692521 A1, 23.11.1991 SU 1346118 A1, 23.10.1987 UA 39442 U, 25.02.2009 UA 69012 U, 25.04.2012 UA 36129 U, 10.10.2008 UA 39440 U, 25.02.2009
(41) Публікація відомостей про заяву:	25.11.2013, Бюл.№ 22		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.07.2014, Бюл.№ 14		Шульга О.С. Розроблення технології екструзійних картоплепродуктів підвищеної харчової цінності / Автореферат дисертації. – Київ [он-лайн], 2009 [знайдено 23.04.2014]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/390/1/2009sosrtekphc.pdf>f>

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ**(57) Реферат:**

Винахід належить до екструзійного картоплепродукту, що містить сухе картопляне пюре та сіль, причому продукт додатково містить кукурудзяну крупу та сухе молоко.

UA 106159 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного виробництва, і може бути використаний для одержання нового харчового продукту.

Відомі 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. 02.01.86; Опубл. 23.10.87. Бюл. № 39; А. с. СРСР №1692521, Заявл. 01.03.89; Опубл. 23.11.91. Бюл. № 43]. Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу винаходу поставлена задача одержання екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу екструзійного картоплепродукту входить сухе картопляне пюре та сіль. Згідно з винаходом як добавка використовується кукурудзяна крупа та сухе молоко при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	39-59
кукурудзяна крупа	30-40
сухе молоко	10-20
сіль	1.

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

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

Важливою перевагою кукурудзяної крупи є вміст білків в межах 4,9-23,6 % і в середньому становить 12 %.

Молоко містить до 120 різних компонентів. Молочний білок містить всі амінокислоти, в тому числі і незамінні. Засвоюваність молочного білка становить 96 %. В коров'ячому молоці нараховується більше 15 вітамінів та біля 20 різноманітних мінеральних речовин. Особливе значення мають солі кальцію та фосфоровмісні речовини. Крім того, запропоновані добавки значно поліпшують органолептичні показники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку зволожують крупу і після нетривалого кондиціонування додають сухе картопляне пюре, добре перемішують і додають сухе молоко, сіль. Масова частка суміші повинна становити 14-18 %. Проводять екструдувannya отриманої зволоженої рецептурної суміші.

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Висновки
	Сухе картопляне пюре	Кукурудзяна крупа	Сухе молоко	Сіль	
1	69	25	5	1	Продукт має виражений смак картоплі, жовтий колір, дуже крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній
2	59	30	10	1	Продукт має приємний смак, темно-жовтий колір, м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий
3	51	35	15	1	Продукт має дуже приємний збалансований смак, світло-коричневий колір, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий
4	39	40	20	1	Продукт має присмак кукурудзяної крупи, коричневий колір, занадто м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування задовільний
5	25	65	10	0	Продукт має виражений смак кукурудзяної крупи, дещо твердувату консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий

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

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який відрізняється тим, що додатково містить кукурудзяну крупу та сухе молоко при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	39-59
кукурудзяна крупа	30-40
сухе молоко	10-20
сіль	1.

Вид картоплі	Відсоток	Відсоток	Відсоток	Відсоток
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4
Відсоток картоплі	1	2	3	4

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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