

(21) Номер заявки: **u 2008 07097**  
(22) Дата подання заявки: **21.05.2008**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.10.2008**  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.10.2008, Бюл. № 19**

(72) Винахідники:  
**Шульга Оксана Сергіївна (UA),**  
**Ковбаса Володимир Миколайович (UA),**  
**Шаран Андрій Васильович (UA),**  
**Петрова Жана Олександрівна (UA)**

(73) Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул.Володимирська,68, м.Київ, 01033

(54) Назва корисної моделі:

**ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ**

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який відрізняється тим, що як добавка використовується буряковий порошок при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
буряковий порошок	5-30.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36131 (13) U  
(51) МПК (2006)  
A23L 1/214МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

1

(21) u200807097

(22) 21.05.2008

(24) 10.10.2008

(46) 10.10.2008, Бюл.№ 19, 2008 р.

(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, UA, КОВБАСА  
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ШАРАН АНД-  
РІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, UA, ПЕТРОВА ЖАНА ОЛЕК-  
САНДРІВНА, UA

2

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ, UA(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить  
сухе картопляне пюре, який відрізняється тим,  
що як добавка використовується буряковий поро-  
шок при такому співвідношенні сировинних інгре-  
дієнтів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
буряковий порошок	5-30.

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, а саме до харчоконцентратного виро-  
бництва і може бути використана для одержання  
нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопля-  
ного пюре у вигляді пластівців, до рецептури яких  
входять лише сухе картопляне пюре у вигляді  
пластівців [авторське свідоцтво СРСР №1346118,  
кл. А23L1/216 опубл.23.10.87. Бюл. №39; авторсь-  
ке свідоцтво СРСР №1692521, кл. А23L1/216  
опубл.23.11.91. Бюл. №43]. Недоліком даного  
складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлено завдан-  
ня одержання екструзійного картоплепродукту  
підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до  
складу екструзійного картоплепродукту входить  
сухе картопляне пюре. Згідно корисної моделі в  
якості добавки використовується буряковий поро-  
шок при такому співвідношенні сировинних компо-  
нентів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
буряковий порошок	5-30

Причинно - наслідковий зв'язок між запропо-  
нованими ознаками і очікуваним технічним резуль-  
татом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату  
буряковий порошок, оскільки дана добавка є біо-  
логічно активною.

Важливою перевагою бурякового порошку є  
високий вміст пектинових речовин та бетаїнів,  
останні відіграють роль алкілюючих реагентів в  
організмі людини Крім того, буряковий порошок  
містить барвник основною складовою якого є бе-  
танін, що відіграє роль біологічного каталізатора.  
Також до складу бурякового порошку входять ор-  
ганічні кислоти, клітковин, мікро- та макроелемен-  
ти.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують су-  
міш з сухого картопляного пюре - 90%, бурякового  
порошку - 10%, ретельно перемішують та зволо-  
жують до вмісту вологи - 14% і проводять екстру-  
дування отриманої зволоженої суміші.

(19) UA (11) 36131 (13) U

## Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %		Примітки
	Сухе картопляне пюре	Буряковий порошок	
1	95	5	Продукт має добрі органолептичні показники, достатній коефіцієнт спучування
2	90	10	Продукт має добрі органолептичні показники, достатній коефіцієнт спучування
3	85	15	З'являється присмак буряку, коефіцієнт спучування зменшується
4	80	20	З'являється присмак буряку, коефіцієнт спучування суттєво зменшується
5	75	25	З'являється характерний присмак буряку, коефіцієнт спучування суттєво зменшується
6	70	30	Яскраво виражений смак та запах буряку, коефіцієнт спучування недостатній

Висновки: запропонований екструзійний продукт володіє високою харчовою цінністю та добрими органолептичними показниками.