



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110505** (13) **U**
(51) МПК
A23L 19/18 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 04096</p> <p>(22) Дата подання заявки: 14.04.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2016, Бюл.№ 19</p>	<p>(72) Винахідник(и): Ковтун Аліна Володимирівна (UA), Ковбаса Володимир Миколайович (UA), Волощук Артур Олександрович (UA), Грох Богдан Євгенійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(54) ФОРМОВАНІ КАРТОПЛЯНІ ЧИПСИ "ЗДОРОВ'Я"

(57) Реферат:

Формовані картопляні чипси містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль. Крім цього, додатково містять житні висівки у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	17,00-10,47
крохмаль	3,90-3,40
сіль	0,50
житні висівки	0,3-6,00
вода	78,30-79,63.

UA 110505 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратної галузі харчової промисловості.

Найбільш близьким до заявленого є чипси "Білоруські" [ТУ 10 БССР 03-10-86], в рецептуру яких входить картопляна крупка, крохмаль, сіль, вода при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

картопляна крупка	52,5
крохмаль	10,0
сіль	1,5
вода питна	36,0.

Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення формованих картопляних чипсів покращеної харчової цінності, збагачених харчовими волокнами для всіх верств населення.

Поставлена задача вирішується тим, що формовані чипси "Здоров'я" містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль, згідно з корисною моделлю, додатково містять житні висівки у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	17,00-10,47
крохмаль	3,90-3,40
сіль	0,50
житні висівки	0,3-6,0
вода питна	78,30-79,63.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному.

Пропонується виробництво формованих картопляних чипсів з введенням в рецептуру житніх висівок, що дозволяє отримати чипси, збагачені харчовими волокнами, збільшити кількість вітамінів групи В, збагатити виріб мікроелементами, такими як калій, магній, фосфор.

Пропонується виробляти формовані чипси з висівками жита. З точки зору економічної доцільності це дозволить знизити ціну на готовий виріб. Отримані чипси за показниками якості відповідають встановленим вимогам.

Приклади рецептур продукту наведено у таблиці.

Як видно з вищенаведеної таблиці, у рецептуру формованих чипсів ефективно вносити житні висівки у кількості 0,3-6,0 %, що забезпечує якісні органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів, що відповідають встановленим вимогам.

Технічний результат полягає в наступному. Введення в рецептуру житніх висівок дає можливість виготовляти формовані чипси підвищеної харчової цінності, збагачені харчовими волокнами, з подовженим терміном зберігання.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти					Висновки
	Картопляна крупка	Крохмаль	Сіль	Вода	Житні висівки	
1	17,00	3,90	0,50	78,4	0,2	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості не відповідають вимогам
2	16,97	3,70	0,50	78,33	0,5	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
3	15,47	3,65	0,50	78,38	2	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
4	11,47	3,45	0,50	79,08	5,5	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак
5	10,47	3,40	0,50	79,13	6,5	Органолептичні та фізико-хімічні показники не відповідають вимогам, а саме змінюється колір до темно-коричневого та явно виражений присмак житніх висівок

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Формовані картопляні чипси, що містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль, які **відрізняються** тим, що додатково містять житні висівки у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	17,00-10,47
крохмаль	3,90-3,40
сіль	0,50
житні висівки	0,3-6,00
вода	78,30-79,63.

Комп'ютерна верстка Д. Шеврун

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

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