



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120520** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23L 23/00**  
**A23L 17/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 03867</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Дітріх Ірина Вікторівна (UA),</b> <b>Межев'їкіна Дар'я Олексіївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>19.04.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.11.2017</b>	
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.11.2017, Бюл.№ 21</b>	

**(54) СУП-ПЮРЕ З КРЕВЕТКАМИ АНТАРКТИЧНИМИ**

**(57) Реферат:**

Суп-пюре містить картоплю, моркву, коріння петрушки, цибулю ріпчасту, цибулю порей, борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, креветки антарктичні, воду, сіль кухонну, перець чорний мелений.

**UA 120520 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме виробництва перших страв.

Відомі супи-пюре [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.: Арий, 2012. - С. 101-106].  
5 Супи-пюре виготовляються з овочів, круп, бобових культур, тощо на основі кісткових або овочевих бульйонів, отриманих в наслідок припускання, варіння продуктів, що входять до рецептури супу.

Найближчим аналогом є суп-пюре з картоплі [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.: Арий, 2012. - С. 102, рецептура № 240]. Суп-пюре з картоплі виробляється на основі відвареної картоплі і містить такі інгредієнти, % на 300 г готового продукту:

картопля	36
морква	2
корінь петрушки	1
цибуля ріпчаста	2
цибуля порей	2
борошно пшеничне	2
масло вершкове	3
молоко	20
вода	31,8
сіль кухонна	0,17
перець чорний мелений	0,03.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та невисока харчова цінність.

15 В основу корисної моделі поставлена задача створення супу-пюре функціонального призначення підвищеної біологічної цінності з поліпшеними органолептичними властивостями, шляхом введення до складу продукту креветок антарктичних надати продукту функціональних властивостей, гармонійних смаку та аромату, наситити його біологічно активними речовинами, зокрема незамінними амінокислотами, калієм, фосфором, сіркою, кальцієм, залізом, цинком і йодом.

20 Поставлена задача вирішується тим, що суп-пюре, який містить картоплю, моркву, корінь петрушки, цибулю, борошно пшеничне, молоко, воду, сіль кухонну, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, містить креветки антарктичні, при наступному співвідношенні компонентів, % (на 300 г готового продукту):

картопля	33,9-27,7
креветка антарктична	18-22
морква	1,9-2,1
корінь петрушки	0,9-1,1
цибуля ріпчаста	1,9-2,1
цибуля порей	1,9-2,1
борошно пшеничне	1,9-2,1
масло вершкове	2,9-3,1
молоко	16,5-17
вода	20,0-20,5
сіль кухонна	0,17
перець чорний мелений	0,03.

25 При виробництві супу-пюре використовують новий вид сировини - креветки антарктичні. Креветки антарктичні містять таку кількість основних поживних нутрієнтів на 100 г продукту: вода - 77,2 %, білки - 20,6 %, в тому числі незамінні амінокислоти (на 100 г продукту, мг): лейцин - 1559, лізин - 1730, фенілаланін - 1009, ізолейцин - 840, валін - 830, треонін - 824, метіонін - 651, триптофан - 204; макроелементи, мг/%: натрій - 450, калій - 260, фосфор - 220, сірка - 210, кальцій - 135; мікроелементи, мкг/%: залізо - 2200, цинк - 2100, мідь - 850, йод - 110, марганець - 110, фтор - 100.

30 Завдяки тому, що білки креветки антарктичної містять усі незамінні амінокислоти, необхідні для забезпечення процесів оновлення клітин і тканин, нормального розвитку організму, даний функціональний інгредієнт доцільно включати до раціонів людей будь-якого віку. Вміст в м'ясі креветок калію, фосфору, сірки, кальцію, заліза, цинку і йоду, які беруть активну участь в обміні речовин організму людини, сприяє поліпшенню його загального стану.

35 Вміст м'яса креветок антарктичних вибирали, орієнтуючись на смак і аромат супу-пюре. Оптимальний вміст функціонального інгредієнту був визнаний в кількості 18...22 мас. %. При

зниженні маси креветок антарктичних до 10 % в готовому супі-пюре присмак добавки виражений недостатньо. При підвищенні вмісту до 40 % - аромат продукту негармонійний, занадто пересичений смак.

5 За результатами проведених експериментальних досліджень встановлена можливість виробництва нового виду супу-пюре.

10 Суп-пюре картопляний з креветками антарктичними готують таким чином. Картоплю, нарізану кубиками, варять у підсоленій воді до напівготовності, закладають петрушку (коріння), потім пасеровані у маслі вершковому моркву і цибулю і варять 5-7 хв. Додають креветки антарктичні і варять ще 5-7 хвилин до готовності, протирають. Перетерту суміш з'єднують з пасерованим борошном і водою. Готовий суп-пюре заправляють гарячим молоком і вершковим маслом, прикрашають пасерованою цибулею-пореем.

Приклади рецептури супу-пюре з креветками антарктичними наведено у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур супу-пюре з креветками антарктичними

Рецептурний компонент, %	№ п/п				
	1	2	3	4	5
Картопля	36	33,9	31	27,7	15
Креветка антарктична	10	18	20	22	40
Морква	2	1,9	2	2,1	2
Корінь петрушки	1	0,9	1	1,1	1
Цибуля ріпчаста	2	1,9	2	2,1	2
Цибуля порей	2	1,9	2	2,1	2
Борошно пшеничне	2	1,9	2	2,1	2
Масло вершкове	3	2,9	3	3,1	3
Молоко	20	16,5	16,7	17	10
Вода	21,8	20,0	20,3	20,5	22,8
Сіль кухонна	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
Перець чорний мелений	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Всього	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Висновки	Суп-пюре має недостатньо виражений смак, аромат	Суп-пюре характеризується гармонійним смаком і запахом з яскраво вираженим присмаком і ароматом креветок антарктичних			Суп-пюре характеризується негармонійним пересиченим смаком, занадто інтенсивним присмаком і ароматом креветок антарктичних

15 Таким чином, використання креветок антарктичних при виготовленні супу-пюре сприяє значному поліпшенню його органолептичних властивостей, підвищенню харчової і біологічної цінності, конкурентоспроможності у порівнянні з аналогом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Суп-пюре, що містить картоплю, моркву, коріння петрушки, цибулю ріпчасту, цибулю порей, борошно пшеничне, молоко, масло вершкове, воду, сіль кухонну, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить креветки антарктичні, при наступному співвідношенні компонентів, % на 300 г готового продукту:

картопля	33,9-27,7
креветка антарктична	18-22
морква	1,9-2,1
корінь петрушки	0,9-1,1
цибуля ріпчаста	1,9-2,1

цибуля порей	1,9-2,1
борошно пшеничне	1,9-2,1
масло вершкове	2,9-3,1
молоко	16,5-17
вода	20,0-20,5
сіть кухонна	0,17
перець чорний мелений	0,03.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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