



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **113239** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 27/10 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2015 07395</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 26.12.2016</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 25.05.2016, Бюл.№ 10</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2016, Бюл.№ 24</p> <p>(72) Винахідник(и): Польовик Володимир Вікторович (UA), Корецька Ірина Львівна (UA), Рахметов Джамал Бахлулович (UA), Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Довга Олена Олександрівна (UA), Бендас Яна Юріївна (UA)</p>	<p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 16875 U, 15.08.2006 RU 2464815 C1, 27.10.2012 RU 2079278 C1, 20.05.1997 RU 2007138145 A, 20.04.2009 Булдаков А. Пищевыи добавки. Справочник. - Санкт-Петербург, Ut, 1986. - С. 64-66 Бажай-Жежерун С.А., Рахметов Д.Б. Щавнат - перспективна сировина для виробництва оздоровчих продуктів // Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці - нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. - К.: НУХТ, 2014 р. - С. 167 (знайдено в Інтернеті <URL: http://library.nuft.edu.ua/inform/130%20r.pdf>) Польовик В.В., Вінніков В.В., Корецька І.Л. Білкові рослинні натуральні добавки // Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. - К.: НУХТ, 2014 р. - С. 641 (знайдено в Інтернеті <URL: http://library.nuft.edu.ua/inform/130%20r.pdf>) Терлецька О.М., Польовик В.В. Сухі пряні суміші. Акценти використання // Матеріали II-ї Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 жовтня 2013 р. - К.: НУХТ, 2013 р. - С. 190-192 (знайдено в Інтернеті <URL: http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2013_Zdobutky_problemy_ta_perspektyvy_rozvytku_HRTB.pdf>) Смесь пряностей для мясного фарша № 1. Справочник технолога пищекоцентра и овощесушильного производства / В.Н.Гуляев, Н.В.Дремина, З.А.Кац и др.; под ред. В.Н.Гуляева. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – С.382</p>
---	--

(54) КОМПОЗИЦІЯ СУХОЇ ПРЯНО-АРОМАТНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Винахід належить композиції сухої пряно-ароматичної суміші, що містить паприку, сіль кухонну, причому суміш додатково містить грибну траву сушену, мускатний горіх, порошок гірчиці та щавнат сушений.

UA 113239 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва харчоконцентратів, і може бути використаний в закладах ресторанного господарства для приготування обідніх страв, соусів, страв з птиці, м'яса, риби та овочевих; може бути використаний в м'ясопереробній та в консервній промисловості при маринуванні.

5 Найбільш близьким технічним рішенням до винаходу, що заявляється, є рецептура виробництва суміші пряностей для м'ясного фаршу № 1 [Справочник технолога пищеконцентратного и овощесушильного производства. Под редакцией В.Н. Гуляева. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 488 с. - С. - 382.], яка має склад, %:

паприка	1,4
перець чорний	1,6
лавровий лист	1,1
гвоздика	0,7
сіль кухонна	94,8.

10 Недоліком цієї рецептури є специфічні трави, які мають особливий, смак та аромат, мають невисоку харчову цінність за поживними речовинами і вузьке коло застосування.

В основу винаходу поставлена задача створити композицію сухої пряно-ароматичної суміші з поліпшеними органолептичними властивостями, збалансовані за поживними речовинами з одночасним застосуванням цінних біологічно активних харчових добавок.

15 Поставлена задача вирішується тим, що композиція сухої пряно-ароматичної суміші містить паприку та сіль кухонну. Згідно з винаходом використовують грибну траву суху, мускатний горіх, гірчицю суху та щавнат сушений у такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

паприка	12-16
грибна трава сушена	8-4
мускатний горіх	10-12
порошок гірчиці	16-12
щавнат сушений	51-54
сіль кухонна	3-2.

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

20 Введення до складу при приготуванні композиції сухої пряно-ароматичної суміші біологічно активних харчових добавок підвищує біологічну цінність продукту.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати композицію сухої пряно-ароматичної суміші особливого складу, з метою розширення асортименту продовольчих товарів.

25 Щавнат - нова гібридна культура, створена на основі *Rumex patientia* L. × *Rumex tianschanicus* Losinsk [Свідоцтво про авторство сорту рослин № 06157], створення якої належить Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка Національної академії наук України.

Щавнат використовується як харчова, енергетична, кормова та лікарська рослина. Особливо цінним у всіх сортів щавнату є високий вміст у листках аскорбінової кислоти та каротину: відповідно 1103,71 та 53,06 мг/% в перерахунку на суху речовину.

30 Щавнат - джерело рослинного біологічно цінного білку (39-42 %), макро- та мікро- елементів, вітамінів, кислот, каротинів, має високу калорійність 443,7 ккал. Аналіз біологічної цінності білків щавнату свідчить що, білок щавнату є майже збалансованим, лімітованими є амінокислоти ізолейцин і валін (скор 75 % та 90 %). Встановлено, що сума замісних амінокислот становить 14964 мг на 100 г сухих речовин щавнату; незамінних 10117 мг /100 г; тобто незамінні амінокислоти складають 40,33 % від загальної кількості амінокислот. [Сильчук, Т.А. Використання нетрадиційної білковмісної сировини у виробництві хліба /Т.А. Сильчук, В.І. Кулініч, О.В. Арпуль, І.В. Тополь //Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства. - 2014. - Вип. 27. - С. 274-277.].

40 Щавнат в поєднанні з підібраними іншими добре нам відомими смако-ароматичними натуральними травами, дає гарне поєднання на смак та запах страв.

Основні складові мускатного горіха - ефірна олія, білок та крохмаль. Він містить від 7 до 15 % ефірної олії, яка складається із різноманітних терпенів, а також містить 3-4 % міристицину, елеміцин та ін. Введення в рецептуру мускатного горіха надає композиції пряного присмаку та аромату.

45 Порошок гірчиці, відомий інгредієнт, який входить до складу суміші, приправи стимулює виділення шлункового соку, що, в свою чергу, дає гарне перетравлення та добре засвоєння їжі.

Із-за зниженого порівняно з іншими видами перцю вмісту ароматичних речовин паприка використовується як барвник.

Характерною особливістю використання грибно́ї трави це надання композиції специфічного пікантного аромату.

За рахунок нових ознак, а саме оптимального кількісного співвідношення компонентів, зміна смакових властивостей композиції пряно-ароматичної суміші зумовлені не тільки зміною об'ємної маси, але і збільшенням кількості білків та вуглеводів.

Що до технології застосування в закладах ресторанного господарства композицію сухої пряно-ароматичної суміші додаються за 5 хв. до закінчення приготування, тому вітамінно-білкова група, якою багатий щавнат сушений завдяки мінімальній тривалості обробки не буде втрачати своєї біологічної цінності.

Приклади композицій сухої пряно-ароматичної суміші, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	грибна трава сушена	мускатний горіх	паприка	сіль кухонна	порошок гірчиці	щавнат сушений	Висновки
Приклад 1	10	9	10	3	18	50	Недостатній аромат страв
Приклад 2	8	10	12	3	16	51	Композиція сухої пряно-ароматичної суміші має високі споживчі властивості
Приклад 3	6	11	14,5	2,5	14	52	
Приклад 4	4	12	16	2	12	54	
Приклад 5	2	13	18	2	10	55	Погіршуються смакові та ароматичні властивості

Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу композиції сухої пряно-ароматичної суміші доцільно вносити 8-4 % грибно́ї трави сушеної, 10-12 % мускатного горіха, 12-16 % порошку гірчиці, 3-2 % солі кухонної та 51-54 % щавнату сушеного.

Технічний результат винаходу полягає в тому, що створення рецептури "Композиція сухої пряно-ароматичної суміші" дозволяє підвищити харчову цінність, покращити органолептичні показники та розширити існуючий асортимент сухих приправ, збалансованих за поживними речовинами.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Композиція сухої пряно-ароматичної суміші, що містить паприку, сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить грибну траву сушену, мускатний горіх, порошок гірчиці та щавнат сушений, при наступному співвідношенні компонентів, %:

паприка	12-16
грибна трава сушена	4-8
мускатний горіх	10-12
порошок гірчиці	12-16
щавнат сушений	51-54
сіль кухонна	2-3.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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