(11) **57610**

(19) **UA**

(51) **МПК** (2011.01)
A23L 1/18

(21) Номер заявки: **u 2010 08457**

(22) Дата подання заявки: **06.07.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель **10.03.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.03.2011, Бюл. № 5**

(72) Винахідники:
Собченко Світлана Олександрівна, UA,
Махинько Людмила Василівна, UA,
Ковбаса Володимир Миколайович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД НАЧИНКИ ДЛЯ СУХИХ СНІДАНКІВ

(57) Формула корисної моделі:

Склад начинки для сухих сніданків, який містить крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емульгатор, який **відрізняється** тим, що містить додаткові компоненти - рисове борошно, суху молочну сироватку, сіль, куркуму, паприку червону, базилік з таким співвідношенням інгредієнтів, %:

олія соняшникова	35,0-38,0
крохмаль кукурудзяний	21,0-26,0
рисове борошно	21,0-25,0
суха молочна сироватка	12,0-14,0
сіль	1,0-2,0
емульгатор	0,4-0,6
паприка червона	0,5-1,5
базилік	0,6-1,0
куркума	0,4-0,6.

УКРАЇНА

(19) UA (11) 57610 (13) U

(51) МПК (2011.01)
A23L 1/18

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під відповідальність власника патенту

(54) СКЛАД НАЧИНКИ ДЛЯ СУХИХ СНІДАНКІВ

1 2

(21) u201008457
(22) 06.07.2010
(24) 10.03.2011
(46) 10.03.2011, Бюл.№ 5, 2011 р.
(72) СОБЧЕНКО СВІТЛАНА ОЛЕКСАНДРІВНА, МАХИНЬКО ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, КОВБАСА ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Склад начинки для сухих сніданків, який містить крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емульгатор, який **відрізняється** тим, що містить додаткові компоненти - рисове борошно, суху молочну сироватку, сіль, куркуму, паприку червону, базилік з таким співвідношенням інгредієнтів, %:

олія соняшникова	35,0-38,0
крохмаль кукурудзяний	21,0-26,0
рисове борошно	21,0-25,0
суха молочна сироватка	12,0-14,0
сіль	1,0-2,0
емульгатор	0,4-0,6
паприка червона	0,5-1,5
базилік	0,6-1,0
куркума	0,4-0,6.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратної галузі і може бути використана для одержання екструдованого продукту типу готової закуски, що складається із екструдованої оболонки і начинки.

Найбільш близьким до запропонованого є склад начинки, що містить такі рецептурні компоненти: цукрову пудру, сухе молоко, крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емульгатор, антиоксидант (ТУ 18 Україна 60-90).

В основу корисної моделі поставлено завдання одержання складу начинки з солоним смаком шляхом використання нового сировинного компоненту - прянощів: куркуми, базиліку, паприки червоної. Цінний хімічний склад, лікувальні та органолептичні характеристики були визначальними для вивчення можливості їх використання у розробленні солоних начинок.

Поставлене завдання вирішується тим, що склад начинок для сухих сніданків включає крохмаль кукурудзяний, олію соняшникову, емульгатор. Згідно корисної моделі, додатково використовують рисове борошно, прянощі, сіль, суху молочну сироватку у такому співвідношенні інгредієнтів, %:

Олія соняшникова	- 35,0...38,0
Крохмаль кукурудзяний	- 21,0...26,0
Рисове борошно	- 21,0...25,0
Суха молочна сироватка	- 12,0...14,0
Сіль	- 1,0...2,0
Емульгатор	- 0,4...0,6
Паприка червона	- 0,5...1,5
Базилік	- 0,6...1,0
Куркума	- 0,4...0,6

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

Запропоновано ввести до складу солоної начинки прянощі, оскільки вони характеризуються цінним хімічним складом і дають змогу розширити асортимент продуктів високотемпературної коекструзії.

Більшість складових прянощів руйнуються під дією високих температур. Тому використання їх у рецептурах начинок для продуктів коекструзії, де максимальна температура становить 70°С, є доцільним, так як забезпечується збереженість цінних речовин прянощів.

Серед великого розмаїття прянощів для дослідження було вибрано: базилік, куркуму та червону паприку, що забезпечують високі органолептичні характеристики готового продукту. А саме: базилік має яскраво виражений колір та антиоксидантні властивості, куркума та червона паприка - використовуються як харчові натуральні барвники, їм властивий пікантний смак.

Під час розроблення складу начинки дозування прянощів визначалось не максимально ефективним, а найбільш оптимальним для одержання якісного продукту з високими органолептичними

(19) UA (11) 57610 (13) U

показниками та необхідними структурно-механічними властивостями.

Дозування прянощів у кількості більше, ніж 1%, призводить до погіршення органолептичних та реологічних характеристик начинок.

Даний склад забезпечує отримання начинки із добрими органолептичними та належними структурно-механічними властивостями, а також із подовженим терміном зберігання.

Прянощі вносили до складу начинки у вигляді порошку. Дані досліджень наведено в табл. 1.

Таблиця 1

Приклади отримання складу

Вміст добавок, %		
Куркума, %		
0,2	0,4-0,6	0,8
Смак та колір недостатньо виражені	Продукт має поліпшені органолептичні властивості	Продукт має хороші органолептичні характеристики, яскравий колір, приємний смак, запах
Паприка, %		
0,3	0,5-1,5	1,8
Смак та колір недостатньо виражені	Продукт має хороші органолептичні характеристики, яскравий колір, приємний смак, запах	Погіршуються органолептичні властивості продукту
Базилік, %		
0,5	0,6-1,0	1,2
Смак та колір недостатньо виражені	Продукт має хороші органолептичні характеристики, яскравий колір, приємний смак, запах	Погіршуються органолептичні властивості продукту

Таким чином, одержані результати свідчать про те, що раціональні дозування прянощів становлять: паприки у кількості 1%, куркуми - 0,6%, базиліку - 0,8%.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова Підписне Тираж 23 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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