



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 97747

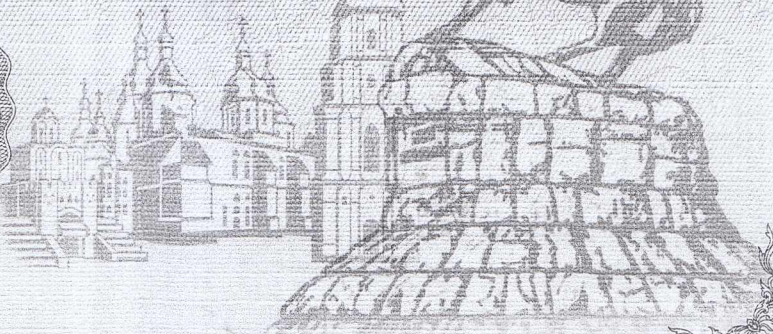
ЕКСТРУЗИЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.04.2015.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

 А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97747** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/216 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 07135	(72) Винахідник(и): Шульга Оксана Сергіївна (UA), Шульга Сергій Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.06.2014	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.04.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.04.2015, Бюл.№ 7	

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Реферат:

Екструзійний картоплепродукт містить сухе картопляне пюре та сіль. Додатково містить рисову крупу, яблучний та буряковий порошки.

UA 97747 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного виробництва і може бути використана для одержання нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких входять лише сухе картопляне пюре у вигляді пластівців (А. с. СРСР №1346118; Заявл. 02.01.86; Опубл. 23.10.87. Бюл. № 39; А. с. СРСР №1692521, Заявл. 01.03.89; Опубл. 23.11.91. Бюл. № 43). Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність та органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача одержати екструзійний картоплепродукт підвищеної харчової цінності з поліпшеними органолептичними показниками.

Таким чином технічний результат полягає в отриманні екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності за рахунок вмісту вітамінів групи В, С, пектинових та дубильних речовин, клітковини, бетаїну, залізо, фосфор, ефірні олії.

Поставлена задача вирішується тим, що екструзійний картоплепродукт містить сухе картопляне пюре, а також згідно корисної моделі додатково містить рисову крупу, яблучний та буряковий порошки, при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	19-59,9
рисова крупа	20-50
буряковий порошок	5-10
яблучний порошок	10-20
сіль	0,1-1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату рисову крупу, яблучний та буряковий порошки, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Важливою перевагою рисової крупи є вміст білка від 8,8 до 13,6 % (в середньому 11,1 %). До складу білків рису входять всі незамінні амінокислоти, вітаміни групи В (0,42 мг/100 г). Яблучний порошок містить пектинові та дубильні речовини, вітаміни С і В₁ залізо, фосфор, ефірні олії.

В 100 г буряку міститься 10 мг вітаміну С, а також вітаміни В₁, В₂, РР, клітковина та органічні кислоти, пектинові речовини, бетаїн, який має ліпотропну дію, покращує роботу печінки і приймає участь у регулюванні холестеринового обміну. Крім того, запропоновані добавки значно поліпшують органолептичні показники готових продуктів.

Для отримання продукту спочатку зволожують крупу і після нетривалого кондиціонування додають сухе картопляне пюре, добре перемішують і додають буряковий та яблучний порошки, сіль. Масова частка води суміші повинна становити 14-18 %. Проводять екструзування отриманої зволоженої рецептурної суміші.

Приклади складу продукту наведено в таблиці.

Склад екструзійного картоплепродукту

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Примітки
	Сухе картопляне пюре	Крупа рисова	Яблучний порошок	Буряковий порошок	Сіль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	59,9	12	25	3	0,1	Продукт має присмак картоплі, колір коричневий, консистенція в міру жорстка. Коефіцієнт спучування достатній.
2.	49	30	10	10	1	Продукт має приємний смак, консистенція хрумка, колір коричневий з буряковим відтінком. Коефіцієнт спучування достатній.
3.	39,5	40	15	5	0,5	Продукт має приємний збалансований смак та запах, ніжну, м'яку консистенцію, коричневий колір. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	34	55	5	5	1	Продукт має приємний смак, консистенція хрумка, колір світло-коричневий. Коефіцієнт спучування значний.
5.	19	45	20	15	1	Продукт має солодкуватий присмак, колір темно-коричневий, консистенція крихка. Коефіцієнт спучування задовільний.

З таблиці можна зробити висновок, що запропонований екструзійний продукт має високу харчову цінність та відмінними органолептичними показниками.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить рисову крупу, яблучний та буряковий порошки, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

10

сухе картопляне пюре	19-59,9
рисова крупа	20-50
буряковий порошок	5-10
яблучний порошок	10-20
сіль	0,1-1.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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

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