

(21) Номер заявки: **u 2008 11827**

(22) Дата подання заявки: **03.10.2008**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **25.02.2009**

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **25.02.2009,**
Бюл. № 4

(72) Винахідники:

Шульга Оксана Сергіївна
(UA),

Ковбаса Володимир
Миколайович (UA),

Шаран Андрій Васильович
(UA)

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.
Київ, 01033

(54) Назва корисної моделі:

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який **відрізняється** тим, що як добавка використовується ячна крупа при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	50-90
ячна крупа	10-50.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39440 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/214

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

1

2

(21) u200811827

(22) 03.10.2008

(24) 25.02.2009

(46) 25.02.2009, Бюл. № 4, 2009 р.

(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, UA, КОВБАСА
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ШАРАН АНД-
РІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, UA

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить
сухе картопляне пюре, який відрізняється тим,
що як добавка використовується ячна крупа при
такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	50-90
ячна крупа	10-50.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчоконцентратного ви-
робництва і може бути використана для одержання
нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопля-
ного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких
входять лише сухе картопляне пюре у вигляді
пластівців [авторське свідоцтво СРСР №1346118;
Заявл.02.01.86; Опубл.23.10.87. Бюл. №39; авто-
рське свідоцтво СРСР №1692521, Заявл.01.03.89;
Опубл.23.11.91. Бюл. №43]. Недоліком даного
складу продуктів є їх низька поживна цінність.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня одержання екструзійного картоплепродукту під-
вищеної поживної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до
складу екструзійного картоплепродукту входить
сухе картопляне пюре. Згідно корисної моделі в
якості добавки використовується ячна крупа при
такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

Сухе картопляне пюре	50-90
Ячна крупа	10-50

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату
ячну крупу, оскільки дана добавка є біологічно
активною.

Важливою перевагою ячної крупи є вміст білку
(до 11%), мінеральних солей, особливо цинку,
який в якості коферменту приймає участь в бага-
тьох реакціях білка. Крім того, ячна крупа значно
поліпшує органолептичні показники готових проду-
ктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують су-
міш з сухого картопляного пюре - 60%, ячної крупи
- 40%, ретельно перемішують та зволожують до
вмісту води - 14% і проводять екструдувальне
отримання зволоженої суміші.

(19) UA (11) 39440 (13) U

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %		Примітки
	Сухе картопляне пюре	Ячна крупа	
1	90	10	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються незначно в порівнянні зі зразком без додавання крупи
2	80	20	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
3	70	30	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування суттєво поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
4	60	40	Продукт має дуже приємний смак, аромат, колір, хрумку структуру, коефіцієнт спучування достатній
5	50	50	З'являється відчутний присмак ячної каші, коефіцієнт спучування достатній

Висновки: запропонований екструзійний продукт володіє високою поживною цінністю та добрими органолептичними показниками.