

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 87204

ЗАКУСКА БОБОВА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **27.01.2014**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК (2013.01)
A23L 1/00

(21) Номер заявки: u 2013 10312

(22) Дата подання заявки: 21.08.2013

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.01.2014

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 27.01.2014, Бюл. № 2

(72) Винахідники:

Матко Світлана Василівна,
UA,
Мельник Людмила
Миколаївна, UA,
Мельник Зіновій Петрович,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ЗАКУСКА БОБОВА

(57) Формула корисної моделі:

Закуска бобова, що містить варену квасолю, пасеровану цибулю, очищені волоські горіхи, зелень, сіль, прянощі, яка відрізняється тим, що додатково містить пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	10-50
очищені волоські горіхи	2-15
цибуля пасерована	5-20
морква пасерована	5-20
перець болгарський пасерований	5-20
томатопродукти	0,5-10
зелень (часник, кріп, кінза)	0,5-10
сіль	0,5-5
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05-0,075
вода	решта.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87204** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A23L 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 10312</p> <p>(22) Дата подання заявки: 21.08.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.01.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.01.2014, Бюл.№ 2</p>	<p>(72) Винахідник(и): Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Мельник Зіновій Петрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ЗАКУСКА БОБОВА

(57) Реферат:

Закуска бобова містить варену квасолю, пасеровану цибулю, очищені волоські горіхи, зелень, сіль, прянощі, пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти.

UA 87204 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використана в галузі індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Відомі харчові продукти з бобових мають обмежений асортимент і в основному вживаються як гарнір, тобто як додаток до інших страв.

Відомий харчовий продукт, який представляє собою суміш, що складається з вареної і подрібненої до однорідної маси квасолі, пасерованої цибулі, очищених волоських горіхів і смакових добавок (Сулаквелідзе Т.П. Грузинські страви. - Тбілісі: Видавництво Міністерства торгівлі Грузинської РСР. - 1959. - с. 183-184).

Недоліком цього продукту є те, що компоненти овочевої групи представлені лише цибулею, переважання у складі квасолі, надає закускі вираженого притомного бобового смаку та збіднений склад вітамінів А, Е.

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної квасолі, вареного рису, цибулі і смакових добавок (Чолчева П.І. Овочі в сучасній кулінарії. - Софія: Техніка. - 1962. - с 201).

До недоліків цих страв слід віднести їх незбалансованість за основними компонентами, що обумовлює вживання у якості гарніру, а не окремої страви.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення продукту, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи).

Поставлена задача вирішується тим, що закуска містить квасолю варену, сіль, прянощі, згідно з корисною моделлю, додатково вводять пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	10-50
очищені волоські горіхи	2-15
цибуля пасерована	5-20
морква пасерована	5-20
перець болгарський пасерований	5-20
томатопродукти	0,5-10
зелень (часник, кріп, кінза)	0,5-10
сіль	0,5-5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05-0,075
вода	решта.

До складу харчового продукту як джерело вуглеводів, білка і вітамінів входять квасоля, пасеровані овочі - морква, цибуля, перець болгарський червоний, зелень - кріп, кінза, часник. Як джерело жиру - очищені волоські горіхи.

Присутність в продукті білків-протеїнів, які містять незамінні амінокислоти, забезпечує при вживанні закуски як окремо, так і в поєднанні з іншими висококалорійними продуктами необхідний баланс між калорійністю їжі та вмістом у ній незамінних амінокислот. Застосування корисної моделі дозволить розширити асортимент закусок з оригінальними смаковими якістьми. При цьому продукт простий у приготуванні і не потребує додаткової професійної підготовки.

Крім того, квасоля і волоські горіхи є джерелом протеїну з високим вмістом незамінних амінокислот (треонін, триптофан, валін, лізін, лейцин, ізолейцин, метіонін, фенілаланін, аргінін, гістидин).

Користь квасолі для харчування людини в збалансованому складі її основних речовин. У квасолі міститься багато білка (близько 22 % сухих речовин), який по харчовій цінності прирівнюється до білка м'яса, 2 г жиру і 54 г вуглеводів на 100 г зерен. Калорійність продукту складає близько 310 ккал. Зерна квасолі багаті незамінними амінокислотами, завдяки чому страви з неї добре засвоюються. Також, квасоля відзначається високим вмістом мінеральних речовин: кальцію, магнію, фосфору, калію і мікроелементів - цинку, сірки, мідь і інших. Завдяки значній кількості заліза квасоля корисна при анемії. Крім того, в квасолі багато вітамінів групи В, а також А, С і РР. Але особливо корисна квасоля тому, що містить велику кількість вітаміну Е, який є антиоксидантом і попереджає виникнення захворювань серця і судин. Наявність цього вітаміну в квасолі разом з вітамінами А і С сприяє поліпшенню зору.

Давно відомий позитивний ефект квасолі при хворобах нирок, оскільки вживані страви відзначаються сечогінними властивостями. Корисні ці боби при перевтомі, оскільки показано, що при нервовому виснаженні і стресах відвар з квасолі сприяє відновленню організму. Антибактеріальні властивості цієї рослини дозволяють використовувати її при різних захворюваннях ротової порожнини, окрім цього відмічено, що вживання квасоляних страв знижує ризик утворення нальоту на зубах і зубного каменю.

При приготуванні закуски бобової введення квасолі менше 10 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більше 50 % погіршується консистенція продукту.

Введення пасерованої моркви та перцю болгарського червоного менше 5 % призводить до зменшення вмісту β -каротину та блідого забарвлення, погіршуються органолептичні показники, а при введенні більше 20 % продукт набуває вираженого овочевого смаку.

Введення томатів менше 0,5 % призводить до зниження органолептичних показників, а саме не відчувається смак і погіршується колір закуски, а при введенні більше 10 % призводить до погіршення смакових властивостей, відчуваються уварені тона.

Введення горіхів менше 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 15 % - закуска набуває приторного смаку, що погіршує його органолептичні показники.

Приклад 1.

20 Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	8,5
очищені волоські горіхи	15
цибуля пасерована	15
морква пасерована	20
перець болгарський пасерований	10
томатопродукти	10
зелень (часник, кріп, кінза)	10
сіль	1,5
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,055

вода решта.

Цей продукт має слабо виражений бобовий смак, погіршується органолептичні показники.

Приклад 2.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	55
очищені волоські горіхи	10
цибуля пасерована	5
морква пасерована	10
перець болгарський пасерований	5
томатопродукти	5
зелень (часник, кріп, кінза)	1,5
сіль	1,0
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,06

вода решта.

Цей продукт відзначається підвищеною біологічною цінністю, але грубою консистенцією і зниженими органолептичними показниками.

Приклад 3.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	40
очищені волоські горіхи	8,5
цибуля пасерована	8,5

морква пасерована	11,5
перець болгарський пасерований	10
томатопродукти	7,5
зелень (часник, кріп, кінза)	2
сіль	1,2
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05
вода	решта.

Цей продукт має підвищену харчову і біологічну цінність, збалансований білково-вуглеводний склад.

Сукупне використання компонентів в заявленому поєднанні дозволяє надати продукту пікантний і в той же час ніжний смак, усунути неприємні тони в готовому продукту, домогтися отримання гармонійного аромату і ніжної консистенції.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Закуска бобова, що містить варену квасолю, пасеровану цибулю, очищені волоські горіхи, зелень, сіль, прянощі, яка **відрізняється** тим, що додатково містить пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	10-50
очищені волоські горіхи	2-15
цибуля пасерована	5-20
морква пасерована	5-20
перець болгарський пасерований	5-20
томатопродукти	0,5-10
зелень (часник, кріп, кінза)	0,5-10
сіль	0,5-5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05-0,075
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

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