



МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117312** (13) **U**  
(51) МПК  
**A21D 2/18** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 13288</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>26.12.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.06.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.06.2017, Бюл.№ 12</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пушка Ольга Сергіївна (UA), Горкуша Людмила Валеріївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**(54) СУП-ПЮРЕ "КУРЯЧИЙ"**

**(57) Реферат:**

Суп-пюре, до складу якого входять куряче філе, морква, корінь петрушки, ріпчаста цибуля, бульйон причому додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

куряче філе	20,0...25,0
петрушка (корінь)	1,0...5,0
цибуля ріпчаста	2,0...2,5
морква	2,0...2,5
бульйон	50,0...55,0
кулінарний напівфабрикат для перших страв	20,0...25,0.

**UA 117312 U**



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва супів-пюре прискореної технології приготування.

Відомий склад супу-пюре з птиці [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - К.: Арий, 2011.-106 с] з наступною рецептурою:

Таблица 1

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	27	20
Цибуля ріпчаста	24	20
Курка	290	200
Борошно пшеничне	30	30
Вершкове масло	40	40
Молоко	200	200
Яйця	2/5шт.	16
Бульйон	750	750
Маса супу-пюре	-	1000

В основу корисної моделі поставлено задачу розроблення рецептури супу-пюре "Курячий" з використанням кулінарного напівфабрикату для перших страв, що дозволяє скоротити термін приготування та покращити органолептичні показники якості.

Поставлена задача вирішується тим, що суп-пюре "Курячий" містить куряче філе, моркву, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, бульйон. Згідно корисної моделі використовується кулінарний напівфабрикат для перших страв у наступному співвідношенні компонентів, %:

куряче філе	20,0...25,0
петрушка (корінь)	1,0...5,0
цибуля ріпчаста	2,0...2,5
морква	2,0...2,5
бульйон	50,0...55,0
кулінарний напівфабрикат для перших страв	20,0...25,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом і очікуваним результатом полягає в наступному. Запропоновано введення до рецептури кулінарного напівфабрикату для перших страв [Патент на корисну модель № 103291, А23L 3/00, А23L 1/39 (2006.01), Спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв, заяв. 09.06.2015; опубл. 10.12.2015; Бюл. № 23; О.С. Пушка, О.В. Неміріч, Ю.М. Ткачук, Ю.С. Дитюк, А.В. Гавриш, А.Ю. Іллючок], який дозволяє скоротити процес приготування даного виду страв та покращити органолептичні та технологічні властивості страви.

З розвитком ресторанного господарства збільшується асортимент продукції, що реалізується в закладах ресторанного господарства за рахунок удосконалення рецептури, розроблення нових страв та інше. Але нашою задачею є удосконалювати ці страви так, щоб вони не тільки гарно виглядали, були смачними, але й прискорити технологічний процес, зменшити трудомісткість та оптимізувати виробничі приміщення. І на сьогодні вже існує безліч різноманітних страв.

Серед широкого асортименту страв закладів ресторанного господарства вагоме місце займають перші страви, які є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Особливе місце серед перших страв займають супи-пюре. Вони позитивно впливають на обмін речовин і процеси метаболізму, відновлюючи баланс рідини в організмі, нормалізують артеріальний тиск. Вживання супів дозволяє отримати всі необхідні поживні речовини, не перевантажуючи при цьому органи травлення. Крім цього, пюреподібні перші страви незамінні у харчуванні дітей та людей похилого віку. Це обумовлено їх консистенцією та продуктами з яких вони виготовлені, оскільки такі страви готують на основі бульйонів та відварів, що є корисними для організму.

Процес приготування супів-пюре є тривалим та потребує додаткового залучення спеціального обладнання для забезпечення однорідної консистенції та заданої дисперсності. Недопустимими дефектами є розшарування, недостатня седиментаційна стійкість системи.

Вирішення цієї проблеми можливе за рахунок використання кулінарного напівфабрикату для перших страв.

Приклад виробництва страви

Птицю варять, м'якоть відділяють від кісток. Для гарніру філе птиці нарізують соломкою, заливають невеликою кількістю бульйону, кип'ятять. Решту м'якоті пропускають через м'ясорубку з частою решіткою і протирають. Протерте м'ясо з'єднують з кулінарним напівфабрикатом для перших страв, додають бульйон або воду та доводять отриману суміш до кипіння.

При відпустці в порційний посуд кладуть філе птиці, нарізане соломкою. При введенні до страви менше 20 % кулінарного напівфабрикату для перших страв, спостерігається рідка консистенція, що не притаманна пюреподібним супам. При введенні більше як 25 % кулінарного напівфабрикату для перших страв, суп має занадто густу консистенцію, що погіршує органолептичні показники. Тому, оптимальною концентрацією введення кулінарного напівфабрикату для перших страв є 20-25 %, при якому страва має гарні органолептичні показники та стабільну однорідну консистенцію.

Таблиця 2

Приклади отримання супу-пюре "Курячий"

Рецептурні компоненти, %	Приклади отримання супу-пюре "Курячий"				
	1	2	3	4	5
Куряче філе	25,0	21,0	20,0	20,0	22,0
Петрушка (корінь)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,5
Цибуля ріпчаста	2,0	2,5	2,0	2,0	2,0
Морква	2,5	2,5	2,0	2,0	2,0
Бульйон	51,0	52,0	51,5	49,0	44,0
Кулінарний напівфабрикат для перших страв	17,5	20,0	22,5	25,0	27,5
Висновки	Консистенція занадто рідка	Добра консистенція супу-пюре	Найкраща консистенція супу-пюре	Добра консистенція пюреподібного супу	Занадто густа консистенція, що не властива супу-пюре

Серед запропонованих рецептур супу-пюре "Курячий" оптимальним є приклад 3 приготування, оскільки при цьому рецептурному співвідношенні компонентів отримуються найкращі технологічні та органолептичні показники якості.

Технічний результат полягає у прискоренні технології приготування супу-пюре "Курячий", покращенні органолептичних, фізико-хімічних показників якості страви.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Суп-пюре, до складу якого входять куряче філе, морква, корінь петрушки, ріпчаста цибуля, бульйон, який **відрізняється** тим, що додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

куряче філе	20,0...25,0
петрушка (корінь)	1,0...5,0
цибуля ріпчаста	2,0...2,5
морква	2,0...2,5
бульйон	50,0...55,0
кулінарний напівфабрикат для перших страв	20,0...25,0.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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