



УКРАЇНА

(11) 70707 A

(19) (UA)

(51) 7 A23L1/185,
A23L1/186

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І
НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент на винахід

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



Голова Державного Департаменту
інтелектуальної власності

М. Паладій

(21) 20031212253

(22) 24.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004. Бюл. № 10

(72) Ковбаса Володимир Миколайович, Федоренченко Лідія Олексіївна, Бажай
Світлана Андріївна, Романовська Тетяна Іванівна

(73) Національний університет харчових технологій

(54) СУМІШ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ





УКРАЇНА

(19) UA (11) 70707 (13) A

(51) 7 A23L1/185, A23L1/186

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1

2

(21) 20031212253

(22) 24.12.2003

(24) 15.10.2004

(46) 15.10.2004, Бюл. № 10, 2004 р.

(72) Ковбаса Володимир Миколайович, Федоренченко Лідія Олексіївна, Бажай Світлана Андріївна, Романовська Тетяна Іванівна

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Суміш для оздоровчого харчування, що містить зерновий наповнювач і плодовоочевий компонент, яка відрізняється тим, що як зерновий наповнювач використовують ціле пророщене зерно пшениці, а як плодовоочевий компонент використовують настій часнику або настій цибулі з концентрацією 20г/л, що містить 3% NaCl, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

пророщене зерно пшениці	40-60
настій часнику або настій цибулі	60-40.

Винахід відноситься до харчової та переробної промисловості і може застосовуватись у консервній та харчоконцентратній галузях та громадському харчуванні.

Відомий винахід "Смесь для детского и диетического питания": (Пат. 2133576 RU, МКИ 6 A23L1/10, 1/29 // В.С. Иунихина, В.Г. Курцева, Т.Н. Архипова, О.А. Мусина. №97116556/13; Заявлено 07.10.97; Опубликовано 27.07.99, Бюл. №21).

Суміш для дитячого і дієтичного харчування готують, використовуючи зерно різних видів зернових культур (в тому числі 5-10% пророщеного) у вигляді борошна і сухий сік ягід обліпихи або калини. Ця суміш має підвищену харчову цінність, легко засвоювані вуглеводи і білки, високий вміст вітамінів і мінеральних речовин.

Недоліком даного винаходу є те, що зернові продукти вносяться у продукт у вигляді борошна і, з точки зору сучасних концепцій харчування, не можуть повністю задовольняти вимоги дієтичного і оздоровчого харчування.

Відомий винахід "Композиция для приготовления сухой смеси для детского питания и способ ее производства" (Пат. 2013066 RU, МКИ 5 A23L1/212, 1/29 // Г.Л. Овчарова, А.Г. Редько, Л.В. Михайлюта, М.Ю. Яхутль, Л.Н. Яшина. №5067767/13; Заявлено 28.09.92; Опубликовано 30.05.94, Бюл. №10).

Суміш для дитячого харчування готують, використовуючи зерновий наповнювач у вигляді каші та плоди і овочі у вигляді плодовоочевого пюре.

Недоліком цього винаходу є те, що зерно використовують у вигляді вареної крупи, а овочі під-

дають значному подрібненню, при якому відбувається окислення багатьох біологічно цінних речовин.

Найближчим технологічним рішенням до запропонованого є "Суміш для оздоровчого харчування" (Пат. деклараційний 43237 А України МПК⁷ 5 A23L1/185, 1/186 // Федоренченко Л.О., Українець А.І., Ковбаса В.М., Романовська Т.І., Зарічанська О.П., Бажай С.А., Ромашко О.В., Коротченко Т.Л. №2001042774; Заявлено 24.04.01; Опубликовано 15.11.01, Бюл. №10).

Суміш для оздоровчого харчування готують, використовуючи зерновий наповнювач - пророщене зерно злакових та плодовоочевий компонент - каротиновмісні овочі і ягоди.

Недоліком цього винаходу є те, що дану суміш можна використовувати лише як солодку страву.

В основу винаходу поставлено завдання створення суміші для оздоровчого харчування, що має підвищену біологічну цінність, оздоровчі властивості і може використовуватись як гарнір чи добавка до салатів.

Поставлене завдання вирішується тим, в що суміші для оздоровчого харчування, яка включає зерновий наповнювач і плодовоочевий компонент, згідно винаходу як зерновий наповнювач використовують ціле пророщене зерно пшениці, а як плодовоочевий компонент - настій часнику або настій цибулі з концентрацією 20г/л, що містить 3% NaCl при такому співвідношенні компонентів: мас. %;

пророщене зерно пшениці	40-60
настій часнику	60-40.

(19) UA (11) 70707 (13) A

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

Мета включення цілого пророщеного зерна пшениці як складової частини харчового продукту в кількості 40-60% до маси суміші - використати біологічно активні речовини зерна пшениці, зокрема вітаміни, що проявляють антиоксидантні властивості Е та С, а також вітаміни групи В, кількість яких після замочування і пророщування зерна зростає, та запобігти їх окисленню.

Використання зерна у кількості, меншій за 30%, знижує біологічну цінність суміші за рахунок зниження вмісту біологічно цінних складових частин пророщеного зерна і робить суміш занадто рідкою. Суміш, що містить більше за 70% пророщеного зерна, після пастеризації практично не містить вільного настою часнику чи цибулі, зерно сухе, важко розжовується.

Використання настою часнику або цибулі в кількості 40-60% має на меті збагатити продукт водорозчинними вітамінами групи В, С які містяться у часнику та цибулі, надати суміші пікантного смаку і вигляду "зерно в заливці", цим самим покращити її органолептичні показники. Часник та цибуля містять значну кількість фітонцидів, які пригнічують розвиток патогенної мікрофлори. На-

стій часнику містить аліцин, який має специфічний запах і здійснює бактерицидний вплив. Речовини, що містяться в часнику, посилюють секреторну та моторну функції шлунково-кишкового тракту, стимулюють секрецію жовчі.

Використання настою часнику або цибулі в кількості, меншій за 30%, суттєво зменшує вміст вітамінів С і групи В, практично не покращує органолептичні показники суміші, пророщене зерно після пастеризації сухе, погано розжовується. Використання настою у кількості, більшій за 60%, робить суміш надто рідкою, збідненою тими біологічно цінними речовинами, які містяться у пророщеному зерні.

Суміш для оздоровчого харчування може використовуватися як гарнір, або додаток до салатів.

Приклади приготування суміші.

Приклад 4

Для отримання продукту складають рецептурну суміш за такого співвідношення компонентів, мас. %: пророщене зерно пшениці - 60; настій часнику або цибулі - 40%.

Даний склад забезпечує підвищену біологічну цінність і оздоровчі властивості суміші з хорошими органолептичними показниками.

Наступні приклади підбору зведені в табл.

Таблиця

Приклад підбору суміші для оздоровчого харчування

Приклад	Склад інгредієнтів, мас. %		Примітки	Висновки
	Пророщене зерно пшениці	Настів		
1.	30	70	Рідка консистенція, продукт має знижену біологічну цінність	Продукт не має оздоровчих властивостей
2.	40	60	Консистенція нормальна, типу "зерно в заливці". Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
3.	50	50	Консистенція нормальна, типу "зерно в заливці". Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
4.	60	40	Консистенція нормальна, типу "зерно в заливці". Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
5.	70	30	Зерно сухе, заливки практично немає. Продукт має знижену біологічну цінність	Продукт не має оздоровчих властивостей

З наведеної таблиці видно, що саме запропонований склад суміші для оздоровчого харчування дозволяє отримати продукт профілактичного при-

значення з підвищеною біологічною цінністю та з хорошими органолептичними показниками.