

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 84767

ШШШШ

ГЕКС, ГРУЗІЙНИЙ КАРТОТІШДУКТ
Я^чє&г-н- Я" '-&&тжтінШ. чшШитж

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.10.2013.

Голова Державної служби
і/інтелектуальної власності України

[Signature]

Штж

М.В. Ков

ШШШШ





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(19) І І А (п) 8 4 7 6 7 (13) І І
(51) м п к
A23I. 1/216 {2006.01}

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: и 2013 07206

(22) Дата подання заявки: **06.06.2013**

(24) Дата, з якої є чинними 25.10.2013
права на корисну
модель:

(46) Публікація відомостей **25.10.2013, Бюл.№ 20**
про видачу патенту:

(72) Винахідники:

**Шульга Оксана Сергіївна (ІІА),
Шульга Сергій Іванович (ІІА)**

(73) Власники:

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(УА)**

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Реферат:

Екструзійний картоплепродукт містить сухе картопляне пюре та сіль. Як добавка використовується кукурудзяна крупа та сухе молоко.

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.

В основу корисної моделі поставлена задача одержання екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності.

- Поставлена задача вирішується тим, що до складу екструзійного картоплепродукту входить сухе картопляне пюре та сіль. Згідно з корисною моделлю, як добавка використовується кукурудзяна крупа та сухе молоко, при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	25-69
кукурудзяна крупа	25-65
сухе молоко	5-20
сіль	0-1.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

- Запропоновано ввести до складу екструдату пшоно (круп) та яблучний порошок, оскільки дані добавки є біологічно активними.

- Важливою перевагою кукурудзяної крупи є вміст білків в межах 4,9-23,6 % і в середньому становить 12%. Молоко містить до 120 різних компонентів. Молочний білок містить всі амінокислоти, в тому числі і незамінні. Засвоюваність молочного білка становить 96 %. В коров'ячому молоці нараховується більше 15 вітамінів та біля 20 різноманітних мінеральних речовин. Особливе значення мають солі кальцію та фосфоровмісні речовини. Крім цього запропоновані добавки значно поліпшують органолептичні показники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

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

Інші приклади отримання складу.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Висновки
	Сухе картопляне пюре	Кукурудзяна крупа	Сухе молоко	Сіль	
1.	69	25	5	1	Продукт має виражений смак картоплі, жовтий колір, дуже крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
2.	59	30	10	1	Продукт має приємний смак, темно-жовтий колір, м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
3.	51	35	15	1	Продукт має дуже приємний збалансований смак, світло-коричневий колір, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	39	40	20	1	Продукт має присмак кукурудзяної крупи, коричневий колір, занадто м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування задовільний.
5.	25	65	10	0	Продукт має виражений смак кукурудзяної крупи, дещо твердуватую консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.

- Технічний результат: запропонований екструзійний продукт володіє високою харчовою цінністю та відмінними органолептичними показниками.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який відрізняється тим, що як добавка використовується кукурудзяна крупа та сухе молоко, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

A23/-1/216(2006.01)

(21) Номер заявки: и 2013 07206

(22) Дата подання заявки: 06.06.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.10.2013

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та Бюл. № 20
номер бюлетеня: 25.10.2013,

(72) Винахідники:

Шульга Оксана Сергіївна,
ІМ,

Шульга Сергій Іванович, ІМ

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, ІІА

(54) Назва корисної моделі:

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який відрізняється тим, що як добавка використовується кукурудзяна крупа та сухе молоко, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	25-69
кукурудзяна крупа	25-65
сухе молоко	5-20
сіль	0-1.