



УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 43237 A

(51) 7 A23L1/185,
1/186

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) 2001042774

(22) 24.04.2001

(24) 15.11.2001

(46) 15.11.2001. Бюл. № 10

(72) Федоренченко Лідія Олексіївна, Українець Анатолій Іванович, Ковбаса Володимир
Миколайович, Романовська Тетяна Іванівна, Зарічанська Ольга Петрівна, Бажай
Світлана Андріївна, Ромашко Олена Василівна, Коротченко Тетяна Леонідівна

(73) Український державний університет харчових технологій

(54) СУМІШ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43237 (13) A

(51) 7 A23L1/185, 1/186

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВИНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

(21) 2001042774

(22) 24.04.2001

(24) 15.11.2001

(33) UA

(46) 15.11.2001, Бюл. № 10, 2001 р.

(72) Федоренченко Лідія Олексіївна, Українець
Анатолій Іванович, Ковбаса Володимир Микола-
йович, Романовська Тетяна Іванівна, Зарічанська
Ольга Петрівна, Бажай Світлана Андріївна, Рома-
шко Олена Василівна, Коротченко Тетяна Леоні-
дівна(73) УКРАЇНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, UA

(57) Суміш для оздоровчого харчування, що вклю-
чає зерновий наповнювач і плодовоовочевий ком-
понент, яка відрізняється тим, що як зерновий
наповнювач використовують пророщене зерно
злакових культур, а як плодовоовочевий компонент
використовують каротиновмісні овочі і плоди з ви-
соким вмістом поліфенольних сполук при такому
співвідношенні компонентів, мас. %:

пророщене зерно зернових культур	30-70
ягоди з поліфенольними компо- нентами	20-30
каротиновмісні овочі	10-40.

Винахід відноситься до харчової та переробної
промисловості і може застосовуватись у консерв-
ній та харчокоцентратній галузях та громадському
харчуванні.

Відомий винахід "Смесь для детского и диети-
ческого питания" (Пат. 2133576 RU, МКИ 6
A23L1/10, 1/29 / В.С. Чунихина, В.Г. Курцева,
Т.Н. Архипова, О.А. Мусина. № 97116556/13; за-
явл. 07.10.1997, опубл. 27.07.1999, Бюл. № 21).

Суміш для дитячого і дієтичного харчування
готують, використовуючи зерно різних видів зер-
нових культур (в тому числі 5-10% пророщеного) у
вигляді борошна і сухий сік ягід обліпихи або кали-
ни. Ця суміш має підвищену харчову цінність, лег-
ко засвоювані вуглеводи і білки, високий вміст ві-
тамінів 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 мо-
жуть повністю задовольняти вимоги дієтичного і
оздоровчого харчування.

Найближчим технологічним рішенням до за-
пропонованого є "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; заявл.
28.09.1992; опубл. 30.05.1994, Бюл. № 10).

Суміш для дитячого харчування готують, ви-
користовуючи зерновий наповнювач у вигляді каші
та плоди і овочі у вигляді плодовоовочевого пюре.

Недоліком цього винаходу є те, що зерно ви-
користовують у вигляді вареної крупи, а овочі під-
дають значному подрібненню, при якому відбува-
ється окислення багатьох біологічно цінних ре-
човин.

В основу винаходу поставлено завдання ство-
рення суміші для оздоровчого харчування, що має
підвищену біологічну цінність і оздоровчі власти-
вості.

Поставлене завдання вирішується тим, що су-
міш для оздоровчого харчування включає зерно-
вий наповнювач і плодовоовочевий компонент, яка
відрізняється тим, що як зерновий наповнювач ви-
користовують пророщене зерно злакових культур,
а як плодовоовочевий компонент використовують
каротиновмісні овочі і ягоди з високим вмістом по-
ліфенольних сполук при такому співвідношенні
компонентів, мас. %:

пророщене зерно зернових культур	30-70
ягоди з поліфенольними компо- нентами	20-30
каротиновмісні овочі	10-40.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками та очікуваним технічним резуль-
татом полягає в наступному.

Мета включення пророщеного зерна як скла-
дової частини харчового продукту в кількості 30-
70% до маси суміші - використати харчові речови-
ни зерна, які після замочування і пророщування
зерна перейшли в активну, готову для споживання
форму. Крохмаль і білки зерна внаслідок фермен-

(19) UA (11) 43237 (13) A

тативного гідролізу під час пророщування переходять у форму, що легко засвоюється організмом людини. Крім того, при пророщуванні зерна синтезуються фітогормони, вітаміни, особливо у великій кількості вітамін Е, котрий підсилює дію вітаміну С. Пророщеним зерном лікують багато важких хвороб. Звичайно, найбільше біологічно активних речовин зосереджено в проростку, і тому тривале або надмірне використання проростків, що стало популярним в останні роки, може зашкодити організму. Використання цільного зерна разом з проростком збалансовує співвідношення всіх необхідних організму речовин.

Використання зерна у кількості, меншій за 30%, знижує біологічну цінність суміші за рахунок зниження вмісту біологічно цінних складових частин пророщеного зерна. Суміш, що містить більше за 70% пророщеного зерна, має сильний борошнистий присмак і важко розжовується.

Використання ягід з поліфенольними компонентами (обліпихи, горобини, вишні, сливи та ін.) в кількості 20-30% має на меті збагатити продукт вітамінами, використати їх синергічну дію і покращити органолептичні показники суміші. Найбільш необхідним вітаміном для організму є вітамін С – аскорбінова кислота. Його вміст досить високий у ягодах. А поліфенольні речовини (ПФ), що мають Р-вітамінну активність і в досить значній кількості містяться у ягодах, є природними синергістами вітаміну С. Крім того, ПФ мають можливість сформувати колір суміші і відтінки смаків.

Використання ягід в кількості, меншій за 20%, суттєво зменшує вміст вітаміну С та поліфенолів і практично не покращує органолептичні показники

суміші. Використання ягід у кількості, більшій за 30%, робить суміш надто темною і різкою на смак (кислою - терпкою в залежності від виду ягід).

Додавання до суміші каротиновмісних овочів (моркви, червоного перцю, гарбуза тощо) у кількості 10-40% збагачує суміш ще одним антиоксидантом - провітаміном А (каротинами). Використання каротиновмісних овочів у кількості менше 10% практично не відчувається у суміші. Додавання каротиновмісних овочів у кількості більше 40% робить суміш надто м'якою, при цьому втрачається єдність композиції, зернини в суміші надто відокремлені одна від одної, пророщене зерно може погано розжовуватися.

Залежно від співвідношення запропонованих компонентів суміш для оздоровчого харчування може використовуватися для приготування основних або десертних страв.

Приклади приготування суміші

Приклад 1. Для отримання продукту складають рецептурну суміш при такому співвідношенні компонентів, мас. %: пророщене зерно зернових культур - 50; ягоди з поліфенольними компонентами - 25; каротиновмісні овочі - 25.

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

Наступні приклади підбору зведені в таблицю.

З наведеної таблиці видно що саме запропонований склад суміші для оздоровчого харчування дозволяє отримати продукт профілактичного призначення з підвищеною біологічною цінністю та з хорошими органолептичними властивостями.

Таблиця

Приклад підбору суміші для оздоровчого харчування

Приклад	Склад інгредієнтів, мас. %			Примітки	Висновки
	Пророщене зерно зернових культур	Ягоди з поліфенольними компонентами	Каротиновмісні овочі		
1	30	30	40	Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
2	70	20	10	Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
3	50	25	25	Продукт має підвищену біологічну цінність	Продукт має оздоровчі властивості
4	25	40	35	Продукт темний, різкий на смак, має знижену біологічну цінність	Продукт не має оздоровчих властивостей
5	75	15	10	Продукт має знижену біологічну цінність	Продукт не має оздоровчих властивостей
6	65	20	5	Продукт має знижену біологічну цінність, не відчувається вміст овочів	Продукт не має оздоровчих властивостей
7	35	20	45	Продукт має знижену біологічну цінність, суміш надто м'яка, втрачається єдність композиції	Продукт не має оздоровчих властивостей

ДП "Український інститут промислової власності" (Укрпатент)
Україна, 01133, Київ-133, бульв. Лесі Українки, 26
(044) 295-81-42, 295-61-97

Підписано до друку 5.03. 2002 р. Формат 60x84 1/8.
Обсяг 0,26 обл.-вид. арк. Тираж 50 прим. Зам. 1184

УкрІНТЕІ, 03680, Київ-39 МСП, вул. Горького, 180.
(044) 268-25-22
