



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115744** (13) **C2**
(51) МПК (2017.01)
A23L 23/00
A23L 29/212 (2016.01)
A23L 29/238 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2016 13280**
(22) Дата подання заявки: **26.12.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **11.12.2017**
(41) Публікація відомостей про заяву: **26.06.2017, Бюл.№ 12**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **11.12.2017, Бюл.№ 23**
(72) Винахідник(и):
**Пушка Ольга Сергіївна (UA),
Горкуша Людмила Валеріївна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Іщенко Тетяна Іванівна (UA)**

(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
UA 103291 U, 10.12.2015
UA 112242 U, 12.12.2016
UA 30928 U, 25.03.2008
RU 2129810 C1, 10.05.1999
RU 2366308 C2, 10.09.2009
RU 2341963 C1, 27.12.2008
Суп-пюре из птицы (рецепт 251) // Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", 2009. - С. 106
Функционально-технологический потенциал структурообразователей в технологии полуфабрикатов для первых блюд / О. С. Пушка, А. В. Гавриш, А. В. Немирич и др. // Вестник алматинского технологического университета. - 2016. - № 3 (112). - С. 45-52 (знайдено в Інтернеті 19.10.2017 URL: <<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24820>>)
Теоретичні передумови технології кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв / О.С. Пушка, А.Ю. Іллючок, Ю.М. Ткачук та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. - 2016. - Т. 17. - № 4 (64). - С. 109-116 (знайдено в Інтернеті 19.10.2017 URL: <<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24290>>)
Технологічні властивості кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв / О.С. Пушка, А.В. Гавриш, О. В. Неміріч, Т.І. Іщенко // Наукові праці НУХТ. - Київ : НУХТ, 2016. - Том 22. - № 4. - С. 175-185 (знайдено в Інтернеті 19.10.2017 URL: <<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24819>>)

UA 115744 C2

(54) СУП-ПЮРЕ "КУРЯЧИЙ"

(57) Реферат:

Винахід стосується супу-пюре, що містить куряче філе, моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, бульйон, причому суп-пюре додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв.

Винахід належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема стосується 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:

Таблиця

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	2/5 шт.	16
Бульйон	750	750
Маса супу-пюре	-	1000

В основу винаходу 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 з винаходом 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 відпусканні 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 ВИНАХОДУ

Суп-пюре, що містить куряче філе, моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, бульйон, який **відрізняється** тим, що додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, при наступному співвідношенні компонентів, %:

куряче філе	20,0-25,0
корінь петрушки	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 Л. Ціхановська

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