



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106698** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)
A23L 1/20 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2013 10308	(72) Винахідник(и):	Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Мельник Зіновій Петрович (UA)
(22) Дата подання заявки:	21.08.2013	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	25.09.2014	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	UA43452 C2, 25.08.2009 RU 2182440 C1, 20.05.2002 RU2452212 C1, 10.06.2012 RU2314713 C1, 20.01.2008 Рецепты закусок. Лобно. Рецепты на RussianFood.com [інтернет-публікація] URL: http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=670 [Збережено Way Back Mashine 27.05.2012; знайдено в інтернет 04.06.2014] Сулаквелидзе Т.П.. Грузинские блюда - Издательство Министерства торговли Грузинской ССР, Тбилиси 1959г.- 287с.- С. 172
(41) Публікація відомостей про заявку:	10.02.2014, Бюл.№ 3		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.09.2014, Бюл.№ 18		

(54) ЗАКУСКА БОБОВА

(57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використаний в області індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Закуска бобова містить варену квасолю, очищені волоські горіхи, зелень (часник, кріп, кінза), сіль, прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон), томатопродукти, воду, пасеровані моркву, червоний болгарський перець, цибулю.

UA 106698 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використаний в області індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Відомі харчові продукти з бобових мають обмежений асортимент і в основному вживаються як гарнір, тобто як додаток до інших страв.

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної і подрібненої до однорідної маси квасолі, пасерованої цибулі, очищених волоських горіхів і смакових добавок [Сулаквелідзе Т.П. Грузинські страви. - Тбілісі: Видавництво Міністерства торгівлі Грузинської РСР.-1959.-с. 183-184].

Недоліком цього продукту є те, що компоненти овочевої групи представлені лише цибулею, переважання у складі квасолі, надає закускі вираженого притомного бобового смаку та збіднений склад вітамінів А, Е

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної квасолі, вареного рису, цибулі і смакових добавок [Чолчева П.І. Овочі в сучасній кулінарії. - Софія: Техніка.-1962. - с 201].

До недоліків цих страв слід віднести їх незбалансованість за основними компонентами, що обумовлює вживання як гарніру, а не окремої страви.

В основу винаходу поставлено задачу створення продукту, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи).

Поставлена задача вирішується тим, що закуска містить квасолі варену, сіль, прянощі. Згідно з винаходом, додатково вводять пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасолі варена	10...50
очищені волоські горіхи	2...15
цибуля пасерована	5...20
морква пасерована	5...20
перець болгарський	5...20
пасерований	
томатопродукти	0,5...10
зелень (часник, кріп, кінза)	0,5...10
сіль	0,5...5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05...0,075
вода	решта.

До складу харчового продукту як джерела вуглеводів, білка і вітамінів входять квасолі, пасеровані овочі - морква, цибуля, перець болгарський червоний, зелень - кріп, кінза, часник. В якості джерела жиру - очищені волоські горіхи.

Присутність у продукті білків-протеїнів, які містять незамінні амінокислоти, забезпечує при вживанні закуски як окремо, так і в поєднанні з іншими висококалорійними продуктами необхідний баланс між калорійністю їжі та вмістом у ній незамінних амінокислот. Застосування патенту на винахід дозволить розширити асортимент закусок з оригінальними смаковими якостями. При цьому продукт простий у приготуванні і не потребує додаткової професійної підготовки.

Крім того, квасолі і волоські горіхи є джерелом протеїну з високим вмістом незамінних амінокислот (треонін, триптофан, валін, лізин, лейцин, ізолейцин, метіонін, фенілаланін, аргінін, гістидин).

Користь квасолі для харчування людини в збалансованому складі її основних речовин. У квасолі міститься багато білка (близько 22 % сухих речовин), який по харчовій цінності прирівнюється до білка м'яса, 2 г жиру і 54 г вуглеводів на 100 г зерен. Калорійність продукту складає близько 310 ккал. Зерна квасолі багаті незамінними амінокислотами, завдяки чому страви з неї добре засвоюються. Також, квасолі відзначається високим вмістом мінеральних речовин: кальцію, магнію, фосфору, калію і мікроелементів - цинку, сірки, мідь і інших. Завдяки значній кількості заліза квасолі корисна при анемії. Крім того, в квасолі багато вітамінів групи В, а також А, С і РР. Але особливо корисна квасолі тому, що містить велику кількість вітаміну Е, який є антиоксидантом і попереджає виникнення захворювань серця і судин. Наявність цього вітаміну в квасолі разом з вітамінами А і С сприяє поліпшенню зору.

Давно відомий позитивний ефект квасолі при хворобах нирок, оскільки вживані страви відзначаються сечогінними властивостями. Корисні ці боби при перевтомі, оскільки показано, що при нервовому виснаженні і стресах відвар з квасолі сприяє відновленню організму. Антибактеріальні властивості цієї рослини дозволяють використовувати її при різних захворюваннях ротової порожнини, окрім цього, відмічено, що вживання квасоляних страв знижує ризик утворення нальоту на зубах і зубного каменю.

При приготуванні закуски бобової введення квасолі менше 10 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більш 50 % погіршується консистенція продукту.

Введення пасерованої моркви та перцю болгарського червоного менше 5 % призводить до зменшення вмісту β -каротину та блілого забарвлення, погіршуються органолептичні показники, а при введенні більш 20 % продукт набуває вираженого овочевого смаку.

Введення томатів менш 0,5 % призводить до зниження органолептичних показників, а саме не відчувається смак і погіршується колір закуски, а при введенні більш 10 % призводить до погіршення смакових властивостей, відчуються уварені тони.

Введення горіхів менше 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 15 % - закуска набуває приторного смаку, що погіршує його органолептичні показники.

Приклад 1.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	8,5
очищені волоські горіхи	15
цибуля пасерована	15
морква пасерована	20
перець болгарський пасерований	10
томатопродукти	10
зелень (часник, кріп, кінза)	10
сіль	1,5

прянощі (чорний або червоний
духмянний/гіркий мелений перець,
коріандр, куркума, карі, тмин,
базилік, кардамон)

0,055

вода

решта.

Цей продукт має слабовиражений бобовий смак, погіршується органолептичні показники.

Приклад 2.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	55
очищені волоські горіхи	10
цибуля пасерована	5
морква пасерована	10
перець болгарський пасерований	5
томатопродукти	5
зелень (часник, кріп, кінза)	1,5
сль	1,0

прянощі (чорний або червоний
духмянний/гіркий мелений перець,
коріандр, куркума, карі, тмин,
базилік, кардамон)

0,06

вода

решта.

Цей продукт відзначається підвищеною біологічною цінністю, але грубою консистенцією і зниженими органолептичними показниками.

Приклад 3.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	40
очищені волоські горіхи	8,5
цибуля пасерована	8,5
морква пасерована	11,5
перець болгарський пасерований	10
томатопродукти	7,5
зелень (часник, кріп, кінза)	2

сіть	1,2
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05
вода	решта.

Цей продукт має підвищену харчову і біологічну цінність, збалансований білково-вуглеводний склад.

- 5 Сукупне використання компонентів в заявленому поєднанні дозволяє надати продукту пікантний і в той же час ніжний смак, усунути неприємні тони в готовому продукті, домогтися отримання гармонійного аромату і ніжної консистенції.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

- 10 Закуска бобова, що містить варену квасолю, пасеровану цибулю, очищені волоські горіхи, зелень, сіль, прянощі, воду яка **відрізняється** тим, що додатково містить пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	10-50
очищені волоські горіхи	2-15
цибуля пасерована	5-20
морква пасерована	5-20
перець болгарський пасерований	5-20
томатопродукти	0,5-10
зелень (часник, кріп, кінза)	0,5-10
сіть	0,5-5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон)	0,05-0,075
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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