

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА ВІНАХІД

№ 104379

**КОНСЕРВИ ДРУГИХ СТРАВ З ОВОЧЕВИМИ ДОБАВКАМИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 27.01.2014.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(11) 104379

(19) UA

(51) МПК (2013.01)  
A23L 3/00  
A23L 1/00

(21) Номер заявки: а 2012 14247

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.01.2014

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 10.07.2013, Бюл.№ 13

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 27.01.2014, Бюл. № 2

(72) Винахідники:

Гончаров Георгій Іванович, UA,  
Пасічний Василь Миколайович, UA,  
Страшинський Ігор Мирославович, UA,  
Іжевська Діана Анатоліївна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва винаходу:

**КОНСЕРВИ ДРУГИХ СТРАВ З ОВОЧЕВИМИ ДОБАВКАМИ**

(57) Формула винаходу:

Консерви других страв з овочевими добавками, які містять м'ясну сировину, цибулю ріпчасту, олію або жир для обсмажування, томатну пасту 30 %-ву, часник, борошно пшеничне, сіль кухонну, перець чорний мелений, кріп, воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять моркву, гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясна сировина	42-50
цибуля ріпчаста	4-6
олія або жир для обсмажування	2,0-3,0
морква	6,0-8,0
гарбуз	10,0-15,0
томат-паста 30 %-ва	9,0-10,0
часник	3,0-4,0
борошно пшеничне	7,0-8,0
сіль кухонна	0,4-3,0
перець чорний мелений	0,02-0,2
кріп	0,04-0,3
корінь селери	0,8-2,0
вода питна	решта.

(11) 104379

МПК (2013.01)  
A23L 3100  
A23L 1100

UA (en)

Винахідник:  
Тоняров Леопольд Іванович,  
UA,  
Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Старшинський Гіор  
Миколайович, UA,  
Іжурська Діана Анатоліївна,  
UA

Номер заявки: 2012 14247  
Дата подання заявки: 18.12.2012  
Дата, з якої є унікальним прототипом на винахід: 27.01.2014  
Публікація відомостей про заявку та номер патенту: 10.07.2013  
Дата публікації відомостей: 27.01.2014

Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКОВСЬКОЇ  
ТЕХНОЛОГІЇ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою 2 арк.  
27.01.2014

Уповноважена особа



(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104379** (13) **C2**  
(51) МПК (2013.01)  
**A23L 3/00**  
**A23L 1/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2012 14247</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>13.12.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>27.01.2014</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: <b>10.07.2013, Бюл.№ 13</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.01.2014, Бюл.№ 2</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Іжевська Діана Анатоліївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: <b>UA 79906 C2, 25.07.2007. RU 2276956 C2, 27.05.2006. RU 2305454 C1, 10.09.2007. RU 2329677 C1, 27.07.2008. RU 2182785 C2, 27.05.2002.</b></p>
---	---

**(54) КОНСЕРВИ ДРУГИХ СТРАВ З ОВОЧЕВИМИ ДОБАВКАМИ**

**(57) Реферат:**

Винахід належить до харчової промисловості, зокрема виробництва м'ясних та м'ясорослинних консервів. Консерви других страв з овочевими добавками, які містять м'ясну сировину, цибулю ріпчасту, олію або жир для обсмажування, томатну пасту 30 %-ву, часник, борошно пшеничне, сіль кухонну, перець чорний мелений, кріп, воду, додатково містять моркву, гарбуз, корінь селери.

**UA 104379 C2**



Винахід належить до харчової промисловості, зокрема виробництва м'ясних та м'ясомістких консервів.

Відомий склад виробництва консервів других страв, який включає підготовку м'ясних і рослинних компонентів, попередню термообробку частини компонентів приготування рецептурної композиції, фасування і стерилізацію [Патент України № 79906 Бюл. №11, 2007р.]

В рецептурі консервів використовується:

м'ясна сировина	16-50 %
цибуля ріпчаста	4-30 %
олія або жир для обсмажування	1,5-2,8
перець болгарський	0-5,0
огірки солоні або томати	0,8-11,0
томат-паста 30 %	0-12,0
часник	0-5,0
борошно пшеничне	0-8,0
сіль кухонна	0,3-2,0
перець чорний мелений	0,01-0,1
кріп	0,03-0,2
вода питна	решта.

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує збагачення консервів біологічно активними речовинами, вітамінами.

В основу винаходу поставлена задача - розробити процес приготування консервів других страв з овочевими добавками, який би забезпечив збагачення консервних виробів біологічно активними речовинами та вітамінами, дозволив нормалізувати кислотність в організмі людини, підвищити засвоюваність цих продуктів.

Зазначена задача вирішується за рахунок того, що консерви других страв з овочевими добавками містять м'ясну сировину, цибулю ріпчасту, олію або жир для обсмажування, томатну пасту 30 %, часник, борошно пшеничне, сіль кухонну, перець чорний мелений, кріп, воду питну, згідно винаходу додатково містять моркву, гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясна сировина	42-50
цибуля ріпчаста	4-6
олія або жир для обсмажування	2,0-3,0
морква	6,0-8,0
гарбуз	10,0-15,0
томат-паста 30 %	9,0-10,0
часник	3,0-4,0
борошно пшеничне	7,0-8,0
сіль кухонна	0,4-3,0
перець чорний мелений	0,02-0,2
кріп	0,04-0,3
корінь селери	0,8-2,0
вода питна	решта.

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

Введення м'ясної сировини в кількості менше 42 % призводить до погіршення органолептичних властивостей продукту, а більше 50 % до збільшення собівартості продукту.

Додавання цибулі ріпчастої менше 4,0 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 6,0 % надає продукту небажаний смак та запах цибулі.

Додавання олії або жиру для обсмажування менше 2 % і більше 3 % погіршує реологічні властивості фаршу.

Введення моркви в кількості менше 6,0 % не забезпечує добову потребу організму в надходженні каротину, введення більше 8,0 % погіршує органолептичні показники продукту.

Введення гарбуза в кількості менше 10 % не достатньо збагачує консерви других страв з овочевими добавками біологічно активними речовинами та вітамінами, а більше 15 % - дає надмірний присмак гарбуза і погіршує смакові якості продукту.

Введення томатної пасти 30 % в кількості 9,0-10 % забезпечує покращення смакових властивостей консервів других страв з овочевими добавками.

Введення часнику в кількості більше 4 % сприяє надмірно виявленому присмаку та аромату часнику.

Використання борошна пшеничного більше 8,0 призводить до погіршення консистенції консервів других страв з овочевими добавками.

5 Введення солі кухонної менше 0,4 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі кухонної більше 3 % дає надмірно солоний смак.

Введення перцю чорного меленого менше 0,02 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення перцю чорного меленого більше 0,2 % створює надмірний смаковий залишок.

10 Введення кропу в межах 0,04-0,3 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту. Введення кореня селери в кількості менше 0,8 % не задовольняє потребу організму вітамінами, а більше 2,0 % порушує смакові властивості продукту.

Приклади складу консервів наведені в табл.1

Таблиця 1

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %					
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5	Приклад №6
М'ясна сировина	42	40	50	45	47	47
Цибуля ріпчаста	5	6	5	6	6	6
Олія або жир для обсмажування	3	3	2,5	3	3	3
Морква	8	6	7,5	8	8	9
Гарбуз	18	15	14	13	10	9
Томат-паста	9	10	9	10	10	10
Часник	3	4	3	3	4	4
Борошно пшеничне	8	8	7	8	8	8
Сіль кухонна	2	1,5	0,5	3	1,5	3
Перець чорний мелений	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2
Кріп	0,4	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3
Корінь селери	1,5	2	1,2	1,7	2	0,5

15 Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Консерви других страв з овочевими добавками мають дуже рідку консистенцію, і занадто виражений смак гарбуза.
Приклад №2	Консерви других страв з овочевими добавками мають виражений присмак гарбуза і велику кількість рідини.
Приклад №3	Консерви других страв з овочевими добавками мають приємні смакові властивості.
Приклад №4	Консерви других страв з овочевими добавками мають гарну структуру, відмінний смак.
Приклад №5	Консерви других страв з овочевими добавками мають збалансований вітамінний склад і органолептичні властивості.
Приклад №6	Консерви других страв з овочевими добавками не достатньо збагачені вітамінами.

Як видно з вище наведених в таблиці прикладів, оптимальна кількість гарбуза складає 10-15 %, моркви-6-8 %, кореня селери-0,8-2,0 %.

20 Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити консерви других страв вітамінами, досягнути високих технологічних та органолептичних характеристик консервів даної групи.

## ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5 Консерви других страв з овочевими добавками, які містять м'ясну сировину, цибулю ріпчасту, олію або жир для обсмажування, томатну пасту 30 %-ву, часник, борошно пшеничне, сіль кухонну, перець чорний мелений, кріп, воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять моркву, гарбуз, корінь селери у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясна сировина	42-50
цибуля ріпчаста	4-6
олія або жир для обсмажування	2,0-3,0
морква	6,0-8,0
гарбуз	10,0-15,0
томат-паста 30 %-ва	9,0-10,0
часник	3,0-4,0
борошно пшеничне	7,0-8,0
сіль кухонна	0,4-3,0
перець чорний мелений	0,02-0,2
кріп	0,04-0,3
корінь селери	0,8-2,0
вода питна	решта.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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