



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 108144

(13) C2

(51) МПК

A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/01 (2006.01)

A23L 1/201 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

A23L 1/237 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

- (21) Номер заявки: а 2013 10309
(22) Дата подання заявки: 21.08.2013
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.03.2015
(41) Публікація відомостей про заявку: 10.04.2014, Бюл.№ 7
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2015, Бюл.№ 6

- (72) Винахідник(и):
Матко Світлана Василівна (UA),
Мельник Людмила Миколаївна (UA),
Бессараб Олександр Семенович (UA)
- (73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
Рогачев В.И. Справочник по производству консервов. Т. 4. Консервы из растительного сырья / В.И. Рогачев. – М.: Пищевая промышленность. – 1974. - С. 286
Суп из красной чечевицы. [Інтернет-публікація], URL: <http://www.edimdoma.ru/retsepty/24813-sup-iz-krasnoy-chechevitsy> (збережено Way Back Machine 30.12.2012, знайдено 17.07.2014)
Суп-пюре с чечевицей. [Інтернет-публікація], URL: http://povar.ru/recipes/sup-piure_s_chechevicei-8424.html (збережено Way Back Machine 16.01.2013, знайдено 17.07.2014)
UA 64498 U, 10.11.2011
UA 64501 U, 10.11.2011
RU 2322144 C1, 20.04.2008
Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада". – 2009. – С. 95, 104-105

UA 108144 C2

(54) СУП-ПЮРЕ ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ

(57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості, стосується консервного виробництва, може бути використаний для індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських страв.

Суп-пюре вегетаріанський, що містить пасеровані моркву, цибулю, білі корені, зелень, сіль, томатну пасту, прянощі, воду, при цьому замість зеленого горошку та стручкової квасолі використовують варену сочевицю та додатково вводять пасеровані помідори, болгарський

перець. Співвідношення компонентів дозволяє досягти високих органолептичних показників продукту та підвищити його біологічну цінність.

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

Відома рецептура приготування супу-пюре із зеленого горошку (Справочник по производству консервов. Т.4. /под ред. Рогачева В.И. - М.: Пищ. пром., 1974. - 657 с), що містить наступні компоненти при співвідношенні, мас. %: зелений горошок заморожений чи консервований - 60, стручкова квасоля заморожена чи консервована - 5, пасеровані овочі (морква, цибуля, білі корені) - 6, зелень - 3,5, селера - 2, олія (або масло вершкове) - 7, смакові речовини: сіль - 2, перець чорний - 0,025, лавровий лист - 0,025, глютамат натрію - 0,15, відвар овочевий 14,3.

Недоліком цього продукту є використання замороженої сировини, для зберігання якої потрібно значні ресурси на обслуговування і розміщення холодильних камер та консервованої сировини, що вимагає додаткових затрат на експлуатацію складських приміщень та тари. Небажаним є і використання посилювача смаку - глютамату натрію, крім того - знижена біологічна цінність супу-пюре.

В основу винаходу поставлена задача розширення асортименту супів-пюре з підвищеною харчовою і біологічною цінністю та покращеними органолептичними показниками, зокрема розроблення рецептури супу-пюре з сочевиці.

Поставлена задача вирішується тим, що суп-пюре вегетаріанський містить пасеровані моркву, цибулю, білі корені, зелень, сіль, томатну пасту, прянощі, воду. Згідно з винаходом замість зеленого горошку та стручкової квасолі використовують варену чечевицю та додатково вводять пасеровані помідори, болгарський перець. Для забезпечення однорідної ніжної консистенції компоненти змішують у наступних співвідношеннях (мас. %):

сочевиця варена	10...80
помідори пасеровані	2,0...30
перець болгарський пасерований	0,5...30
морква пасерована	5,0...30
білі корені пасеровані	2,0...10
цибуля пасерована	2,0...25
зелень (кінза, петрушка, кріп, селера, цибуля)	0,5...5
олія	2,0...12
сіль	0,5...2,5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025...0,075
вода	решта.

Зазначена суміш може бути термооброблена протягом не менше 10...30 хв при безперервному перемішуванні.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваний технічним результатом полягає в наступному.

Відомо, що чечевицю вирощували і вживали в їжу жителі Стародавнього Єгипту, Греції та Риму. У наші дні її обробляють у багатьох регіонах світу, а найбільші площі під нею знаходяться в Індії, Єгипті, Туреччині, Пакистані, Сирії, Північній Африці і південних країнах Європи. У стравах і продуктах, приготовлених із сочевиці, є майже все, що потрібно організму людини. Зерна більш ніж на третину складаються з білка. За своїми поживними якостями, сочевичний білок нічим не поступається м'ясному білку. До того ж, він набагато легше засвоюється організмом і не має тих жирних компонентів, які супроводжують м'ясний білок.

За смаковими якостями, поживністю і корисними для організму властивостями сочевиця є визнаним лідером серед інших бобових. Вона містить велику кількість рослинного білка, який легко засвоюється організмом, при цьому вміст сірчанних амінокислот і триптофану в сочевиці нижче, ніж в інших бобових; містить менше жиру, ніж горох, і є чудовим джерелом заліза та фолієвої кислоти. В 200...250 г приготовленої сочевиці міститься 90 % рекомендованої денної норми фолієвої кислоти, що робить цей продукт прекрасною альтернативою м'ясним і молочним стравам. Запаси розчинної клітковини покращують травлення, створюючи безпеку від онкологічних захворювань. сочевичне пюре стимулює обмін речовин, підвищує імунітет і нормалізує роботу сечостатевої системи.

Введення сочевиці 10 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більш 80 % погіршується консистенція продукту.

Введення пасерованої моркви менше 5 % призводить до одержання супу-пюре, що відзначається зменшеним вмістом β -каротину та блідим забарвленням, погіршуються органолептичні показники, а при введенні більш 30 % продукт набуває вираженого овочового смаку.

Введення томатів менш 2 % призводить до зниження органолептичних показників, а саме не відчувається смак і погіршується колір супу, а при введенні більш 30 % призводить до погіршення смакових властивостей, відчуються уварені тони.

Введення олії менш 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 12 % - суп-пюре набуває приторного смаку, що погіршує його органолептичні показники.

Приклад 1

Суп-пюре вегетаріанський виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

сочевиця варена	8
томати пасеровані	30
цибуля пасерована	25
морква пасерована	25,5
олія	2,5
зелень (кінза, петрушка, кріп, селера, цибуля)	2
сіль	1,3
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,05
вода	решта.

Цей продукт має слабо виражений бобовий смак, погіршуються органолептичні показники.

Приклад 2

Суп-пюре вегетаріанський виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

сочевиця варена	85
томати пасеровані	1,0
цибуля пасерована	2,5
морква пасерована	2,5
олія	0,5
зелень (кінза, петрушка, кріп, селера, цибуля)	1,5
сіль	0,5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025
вода	решта.

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

Приклад 3

Суп-пюре вегетаріанський виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

сочевиця варена	55
томати пасеровані	10
цибуля пасерована	12,5
морква пасерована	12,5
олія	2,5
зелень (кінза, петрушка, кріп, селера, цибуля)	1,5
сіль	1,5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,05
вода	решта.

Технічний результат полягає у наступному: продукт (суп-пюре вегетаріанський) має підвищену харчову і біологічну цінність, покращені органолептичні показники.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Суп-пюре вегетаріанський, що містить пасеровані моркву, цибулю, білі корені, зелень, сіль, томатну пасту, прянощі, воду, який **відрізняється** тим, що замість зеленого горошку та стручкової квасолі використовують варену сочевицю та додатково вводять пасеровані томати, болгарський перець, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

сочевиця варена	10...80
томати пасеровані	2,0...30
перець болгарський	
пасерований	0,5...30
морква пасерована	5,0...30
білі корені пасеровані	2,0...10
цибуля пасерована	2,0...25
зелень (кінза, петрушка, кріп, селера, цибуля)	0,5...5
олія	2,0...12
сіль	0,5...2,5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025...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