УКРАЇНА (19) **UA** (11) **145080** (13) **U**

(51) МПК
A23L 33/10 (2016.01)
A23L 7/126 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО "УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2020 01231**

(22) Дата подання заявки: **25.02.2020**

(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: **26.11.2020**

(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: **25.11.2020, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):
Терлецька Віта Альбертівна (UA),
Рубанка Катерина Володимирівна (UA)

(73) Володілець (володільці):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) СКЛАД СНЕКІВ НА ОСНОВІ НАСІННЯ МАСЛЯНИЧНИХ КУЛЬТУР

(57) Реферат:

Склад снеків на основі насіння масляничних культур, що містять борошно пшеничне, сіль кухонну. Додатково містить подрібнене соняшникове насіння та яєчний жовток.

UA 145080 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до харчоконцентратної галузі, і може бути використано для отримання снеків спеціального призначення для окремих груп населення, в тому числі для людей з високими фізичними навантаженнями.

Найбільш близьким до заявленого є склад картопляних чіпсів / Шевченко С.О. - № u 200913913; заявл. 29.12.2009; опубл. 26.07.2010, Бюл. № 14, 2010 р.].

Співвідношення компонентів, мас. %:

пюре картопляне сухе	60-15
борошно пшеничне	до 45
крохмаль	15-20
борошно кукурудзяне	1-7
сіль кухонна	22-29

причому співвідношення суміші компонентів та олії рафінованої дезодорованої становить, мас. %:

суміш компонентів	60-75
олія рафінована дезодорована	25-40
смако-ароматичні добавки	до 5.

Недоліком цієї рецептури є перенавантаження продукту вуглеводами та незбалансований вміст мінеральних речовин, амінокислотний склад та вітамінів.

В основу корисної моделі поставлена задача створити склад снеків спеціального призначення для окремих груп населення, в тому числі для людей з високими фізичними навантаженнями.

Поставлена задача вирішується тим, що склад снеків на основі насіння масляничних культур, включає борошно пшеничне, сіль кухонну, олію рослинну, смако-ароматичні добавки, згідно з корисною моделлю, додатково містить подрібнене соняшникове насіння та яєчний жовток, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,3-20,4
яєчний жовток	6,7-6,8
олія рослинна	1,0-1,5
сіль	2,4-2,5
подрібнене соняшникове насіння	67,8-70,0
смако-ароматичні добавки	1,0-2,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному:

Пропонується використовувати яєчний жовток та подрібнені масляні культури (соняшникове насіння). Додавання яєчного жовтка та подрібненого соняшникового насіння дозволить цілеспрямовано змінювати хімічний склад снеків, збагачуючи їх мінеральними речовинами, вітамінами, поліненасиченими жирними кислотами. Соняшникове насіння та яєчний жовток - це цінні продукти для збалансованого харчування.

Користь насіння соняшнику та яєчного жовтка пояснюється їх багатим хімічним складом. До складу входять поліненасичені жирні кислоти, вітаміни, мікроелементи, амінокислоти і т.д.

За своїм хімічним складом яєчний жовток та насіння соняшнику досить поживні, в них міститься чимало необхідних організму вітамінів і мікроелементів. Найбільше таких основних вітамінів, як A, B, C, D і Є. Тобто по суті є хорошою вітамінною добавкою.

Що стосується мікроелементів, вони у великій кількості містять кальцій, йод, фосфор, залізо, селен, натрій, кремній, магній, цинк. Дані мінерали вкрай корисні для здоров'я судин - завдяки їм холестерин не відкладається на стінках і виводиться з організму.

У яєчному жовтку та насінні містяться поліненасичені жирні кислоти, які корисні для створення і підтримки нервових зв'язків у головному мозку, для нормалізації травного тракту, для здоров'я судин.

Якщо підвести підсумки, то яєчний жовток та насіння соняшнику ефективні для профілактики інфаркту, інсульту, переломів кісток, інфекційних захворювань, атеросклерозу, акне, облисіння, раннього старіння, ожиріння, авітамінозу.

Приклади отримання продукту.

Для отримання продукту складають рецептуру із наступних інгредієнтів, %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,3
яєчний жовток	6,8
олія рослинна	1,0

сіль кухонна	2,5
подрібнене соняшникове насіння	68,4
смако-ароматичні добавки	1,0.

Таблиця

Приклади складу снеків на основі масляних культур

Приклад	Борошно вищого сорту	Яєчні жовтки	Олія рослинна	Сіль	Подрібнене соняшникове насіння	Смако-ароматичні добавки	Висновки
1	20,3	6,6	1,0	2,4	68,7	1,0	Незадовільні структурно-механічні показники тіста
2	20,3	6,7	1,0	2,4	68,6	1,0	Задовільні структурно-механічні та органолептичні показники готового виробу
3	20,3	6,8	1,0	2,5	68,4	1,0	
4	20,4	6,8	1,5	2,5	67,8	1,0	
5	20,4	7,0	1,0	2,5	68,1	1,0	Значно погіршені органолептичні показники готового виробу

Згідно з даними, наведеними у таблиці, можна зробити висновок, що саме запропонований склад снеків на основі масляних культур, який відповідає прикладам № 2, 3 та 4, дозволяє отримати готовий продукт спеціального призначення для окремих груп населення, з високою біологічною цінністю та засвоюваністю, а також відмінними споживчими властивостями.

Технічним результатом є отримання снеків, збагачених мінеральними речовинами, вітамінами, поліненасиченими жирними кислотами, з високою біологічної та харчовою цінністю та покращеним ступенем засвоюваності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Склад снеків на основі насіння масляничних культур, що містять борошно пшеничне, сіль кухонну, олію рослинну, смако-ароматичні добавки, який **відрізняється** тим, що додатково містить подрібнене соняшникове насіння та яєчний жовток, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

борошно пшеничне вищого сорту	20,3-20,4
яєчний жовток	6,7-6,8
олія рослинна	1,0-1,5
сіль кухонна	2,4-2,5
подрібнене соняшникове насіння	67,8-70,0
смако-ароматичні добавки	1,0-2,0.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

ДП “Український інститут інтелектуальної власності”, вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601