



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120690** (13) **C2**
(51) МПК
A21D 13/44 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2018 12624</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.12.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.01.2020</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.04.2019, Бюл.№ 7</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2020, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Соломінський Олексій Андрійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 693 с. – С.474 UA 26826 U, 10.10.2007 UA 115458 C2, 10.11.2017 UA 115457 C2, 10.11.2017 UA 110078 C2, 10.11.2015 UA 110144 C2, 25.11.2015 RU 2583071 C2, 10.05.2016 RU 2634438 C1, 30.10.2017 UA 58796 A, 15.08.2003</p>
---	---

(54) МЛИНЦІ З ВОДОРОСТЯМИ ВАКАМЕ

(57) Реферат:

Винахід стосується млинців, що містять борошно пшеничне, олію, молоко, яйця, цукор, сіль та мелені водорості Вакаме.

UA 120690 C2

Винахід належить до харчової промисловості і може бути використана у виробництві страв дієтичного харчування.

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату млинців [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Составитель: Л. Е. Годунова. - издательство "ПРОФИКС" 2003 р. с.769], що виробляються з борошна, яєць, молока, олії, цукру та солі, у наступному співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	26,76
молоко	64,77
яйця	5,34
цукор	1,60
сіль	0,51
олія	1,02.

Недоліком зазначеного продукту є: невисокі смакові характеристики та низькі поживні властивості. Через вказані недоліки звичайні млинці не користуються великим попитом серед споживачів.

В основу винаходу поставлена задача створення млинців з додаванням мелених водоростей Вакаме за рахунок чого підвищиться біологічна цінність та поліпшиться органолептичні властивості.

Поставлена задача вирішується тим, що в млинці, які виробляються з борошна, яєць, молока, олії, цукру та солі, згідно з винаходом, додатково містять мелені водорості Вакаме, при наступному співвідношенні компонентів:

борошно пшеничне	14,00-16,00
молоко	54,05-56,05
яйця	5,25
цукор	1,50
сіль	0,20
олія	1,00
водорості Вакаме мелені	20,00-24,00.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

При виробництві даних млинців використовується новий вид сировини - водорості Вакаме, які містять на 100 г продукту:

білків - 3,03 г; жирів - 0,64 г; вуглеводів - 8,64 г; харчові волокна - 0,5 г.

До складу водоростей також входять біологічно активні речовини, вітаміни та мікроелементи, які складають від добової норми, % на 100 г продукту:

марганець	70
В9	49.

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу водоростей Вакаме, позитивно впливають на функціонування організму, а саме: вітамін В₉ та марганець.

Приклади рецептур:

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
Борошно пшеничне	%	22,00	16,00	15,00	14,00	12,00
Молоко	%	58,46	56,05	55,05	54,05	51,35
Яйця	%	6,69	5,25	5,25	5,25	4,05
Цукор	%	1,45	1,50	1,50	1,50	1,50
Сіль	%	0,40	0,20	0,20	0,20	0,10
Олія	%	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Водорості Вакаме	%	10,00	20,00	22,00	24,00	30,00
Всього	%	100	100	100	100	100
Вміст вітаміну В ₉	%	5,00	10,00	11,00	12,00	15,00
Вміст марганцю	%	7,00	14,00	16,00	17,00	21,00
Висновки		Смак млинців залишився прісним, без вираженого присмаку водоростей. Колір блідо-зелений.	Млинці яскраво-зеленого кольору з вкрапленнями водоростей. З приємним морським смаком та запахом.	Млинці не тримають форму, розсипчасті, сильно солоний смак.		

Млинці з водоростями Вакаме можуть бути рекомендовані як функціональний продукт для дієтичного харчування.

5 Із наведених табличних даних видно, що млинці з водоростями Вакаме у кількості водоростей 20,00 % - 24,00 % мають найвищі органолептичні показники порівняно з іншими зразками.

Технічний результат запропонованого складу полягає у отриманні млинців з водоростями Вакаме (меленими), що дозволяє отримати продукт з підвищеним вмістом вітаміну В₉ та марганцю, а також мають незвичайний морський смак та запах, та зеленуватий колір.

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Млинці, що містять борошно пшеничне, олію, молоко, яйця, цукор та сіль, які **відрізняються** тим, що додатково містять мелені водорості Вакаме, при наступному співвідношенні компонентів, %:

борошно пшеничне	14,00-16,00
молоко	54,05-56,05
яйця	5,25
цукор	1,50
сіль	0,20
олія	1,00
мелені водорості Вакаме	20,00-24,00.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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