

(19) **UA**

(51) МПК (2009)  
**A23L 1/214**

(21) Номер заявки **u 2008 11828**  
(22) Дата подання заявки **03.10.2008**  
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2009**  
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.02.2009, Бюл. № 4**

(72) Винахідники:  
**Шульга Оксана Сергіївна (UA),**  
**Ковбаса Володимир Миколайович (UA),**  
**Шаран Андрій Васильович (UA)**

(73) Власник:  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033

(54) Назва корисної моделі:

**ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ**

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який відрізняється тим, що як добавка використовується пшоняна крупа при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	50-90
пшоняна крупа	10-50.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39441 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23L 1/214МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

1

(21) u200811828  
(22) 03.10.2008  
(24) 25.02.2009  
(46) 25.02.2009, Бюл. № 4, 2009 р.  
(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, UA, КОВБАСА  
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ШАРАН АНД-  
РІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, UA  
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ, UA

2

(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить  
сухе картопляне пюре, який відрізняється тим,  
що як добавка використовується пшоняна крупа  
при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів,  
%:

сухе картопляне пюре	50-90
пшоняна крупа	10-50.

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, а саме до харчоконцентратного ви-  
робництва і може бути використана для одержання  
нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопля-  
ного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких  
входять лише сухе картопляне пюре у вигляді  
пластівців [авторське свідоцтво СРСР №1346118;  
Заявл.02.01.86; Опубл.23.10.87. Бюл. №39; ав-  
торське свідоцтво СРСР №1692521, Заявл.01.03.89;  
Опубл.23.11.91. Бюл. №43]. Недоліком даного  
складу продуктів є їх низька поживна цінність.

В основу корисної моделі поставлене завдан-  
ня одержання екструзійного картоплепродукту  
підвищеної поживної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до  
складу екструзійного картоплепродукту входить  
сухе картопляне пюре. Згідно корисної моделі в  
якості добавки використовується пшоняна крупа  
при такому співвідношенні сировинних компонен-  
тів, %:

сухе картопляне пюре	50-90
пшоняна крупа	10-50

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-  
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-  
том полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату  
пшоняну крупу, оскільки дана добавка є біологічно  
активною.

Важливою перевагою пшоняної крупи є вміст  
білку (до 13%), мінеральних солей натрію, каль-  
цію, магнію, фосфору та вітамінів. Крім того, пше-  
няна крупа значно поліпшує органолептичні показ-  
ники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують су-  
міш з сухого картопляного пюре - 60%, пшоняної  
крупи - 40%, ретельно перемішують та зволожу-  
ють до вмісту вологи - 14% і проводять екструду-  
вання отриманої зволоженої суміші.

(19) UA (11) 39441 (13) U

## Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %		Примітки
	Сухе картопляне пюре	Пшоняна крупа	
1	90	10	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються незначно в порівнянні зі зразком без додавання крупи
2	80	20	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
3	70	30	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування суттєво поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
4	60	40	Продукт має дуже приємний смак, аромат, колір, хрумку структуру, коефіцієнт спучування достатній
5	50	50	З'являється відчутний присмак пшоняної каші, коефіцієнт спучування достатній

Висновки: запропонований екструзійний продукт володіє високою поживною цінністю та добрими органолептичними показниками.