



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117309** (13) **U**
(51) МПК
A21D 2/18 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 13285</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.12.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.06.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.06.2017, Бюл.№ 12</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пушка Ольга Сергіївна (UA), Горкуша Людмила Валеріївна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Неміріч Олександра Володимирівна (UA), Іщенко Тетяна Іванівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) СУП-ПЮРЕ "ВІТАМІН"

(57) Реферат:

Суп-пюре, до складу якого входять морква, корінь петрушки, ріпчаста цибуля, бульйон, причому додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

морква	30,0...32,0
петрушка (корінь)	1,0...1,5
цибуля ріпчаста	2,0...2,5
бульйон	40,0...45,0
кулінарний напівфабрикат для перших страв	20,0...25,0.

UA 117309 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, зокрема до виробництва супів-пюре прискореної технології приготування.

Відомий склад супу-пюре з моркви [Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенке - К.: Арий, 2011.-102 с] з наступною рецептурою:

Таблица 1

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Морква	400	320
Петрушка(корінь)	13	10
Цибуля ріпчаста	24	20
Борошно пшеничне	20	20
Вершкове масло	30	30
Молоко	200	200
Яйця	2/5 шт.	16
Бульйон	650	650
Маса супу-пюре	-	1000

В основу корисної моделі поставлено задачу розроблення рецептури супу-пюре "Вітамін" з використанням кулінарного напівфабрикату для перших страв, що дозволяє скоротити термін приготування та покращити органолептичні показники якості.

Поставлена задача вирішується тим, що суп-пюре "Вітамін" містить моркву, корінь петрушки, цибулю ріпчасту, бульйон. Згідно корисної моделі використовується кулінарний напівфабрикат для перших страв у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

морква	30,0...32,0
петрушка(корінь)	1,0...1,5
цибуля ріпчаста	2,0...2,5
бульйон	40,0...45,0
кулінарний напівфабрикат для перших страв	20,0...25,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом і очікуваним результатом полягає в наступному. Запропоновано введення до рецептури кулінарного напівфабрикату для перших страв [Патент на корисну модель № 103291, А23L 3/00, А23L 1/39 (2006.01), Спосіб виробництва кулінарного напівфабрикату для перших страв, заяв. 09.06.2015; опубл. 10.12.2015; Бюл. № 23; О.С. Пушка, О.В. Неміріч, Ю.М. Ткачук, Ю.С. Дитюк, А.В. Гавриш, А.Ю. Іллючок], який дозволяє скоротити процес приготування даного виду страв та покращити органолептичні та технологічні властивості страви.

З розвитком ресторанного господарства збільшується асортимент продукції, що реалізується в закладах ресторанного господарства за рахунок удосконалення рецептури, розроблення нових страв та інше. Але нашою задачею є удосконалити ці страви так, щоб вони не тільки гарно виглядали, були смачними, але й прискорити технологічний процес, зменшити трудомісткість та оптимізувати виробничі приміщення. І на сьогодні вже існує безліч різноманітних страв.

Серед широкого асортименту страв закладів ресторанного господарства вагоме місце займають перші страви, які є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Особливе місце серед перших страв займають супи-пюре. Вони позитивно впливають на обмін речовин і процеси метаболізму, відновлюючи баланс рідини в організмі, нормалізують артеріальний тиск. Вживання супів дозволяє отримати всі необхідні поживні речовини, не перевантажуючи при цьому органи травлення. Крім цього, пюреподібні перші страви незамінні у харчуванні дітей та людей похилого віку. Це обумовлено їх консистенцією та продуктами з яких вони виготовлені, оскільки такі страви готують на основі бульйонів та відварів, що є корисними для організму.

Процес приготування супів-пюре є тривалим та потребує додаткового залучення спеціального обладнання для забезпечення однорідної консистенції та заданої дисперсності. Недопустимими дефектами є розшарування, недостатня седиментаційна стійкість системи.

Вирішення цієї проблеми можливе за рахунок використання кулінарного напівфабрикату для перших страв.

Приклад виробництва страви

Цибулю ріпчасту, моркву нарізають соломкою злегка пасерують, потім припускають з додаванням невеликої кількості бульйону або води до готовності та протирають. Протерті овочі з'єднують з кулінарним напівфабрикатом для перших страв, додають бульйон або воду та доводять отриману суміш до кипіння.

- 5 При введенні до страви менше 20 % кулінарного напівфабрикату для перших страв, спостерігається рідка консистенція, що не притаманна пюреподібним супам. При введенні більше як 25 % кулінарного напівфабрикату для перших страв, суп має занадто густу консистенцію, що погіршує органолептичні показники. Тому, оптимальною концентрацією введення кулінарного напівфабрикату для перших страв є 20-25 %, при якому страва має гарні
- 10 органолептичні показники та стабільну однорідну консистенцію.

Таблиця 2

Приклади отримання супу-пюре "Вітамін"

Рецептурні компоненти, %	Приклади отримання супу-пюре "Вітамін"				
	1	2	3	4	5
Морква	30,0	31,0	32,0	31,0	32,0
Петрушка (корінь)	1,5	1,5	1,0	1,5	1,5
Цибуля ріпчаста	2,5	2,5	2,0	2,5	2,0
Бульйон	48,5	45,0	42,5	40,0	37,0
Кулінарний напівфабрикат для перших страв	17,5	20,0	22,5	25,0	27,5
Висновки	Консистенція занадто рідка	Добра консистенція супу-пюре	Найкраща консистенція супу-пюре	Добра консистенція пюреподібного супу	Занадто густа консистенція, що не властива супу-пюре

- 15 Серед запропонованих рецептур супу-пюре "Вітамін" оптимальним є приклад 3 приготування, оскільки при цьому рецептурному співвідношенні компонентів отримуються найкращі технологічні та органолептичні показники якості.

Технічний результат полягає у прискоренні технології приготування супу-пюре "Вітамін", покращенні органолептичних, фізико-хімічних показників якості страви.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Суп-пюре, до складу якого входять морква, корінь петрушки, ріпчаста цибуля, бульйон, який **відрізняється** тим, що додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|---|--------------|
| морква | 30,0...32,0 |
| петрушка (корінь) | 1,0...1,5 |
| цибуля ріпчаста | 2,0...2,5 |
| бульйон | 40,0...45,0 |
| кулінарний напівфабрикат для перших страв | 20,0...25,0. |

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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