УКРАЇНА

(19) (UA)

(11) 69266 A

(51) 7 A23L1/216

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

Деклараційний патент
на винахід

видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі"

Голова Державного Департаменту інтелектуальної власності М. Паладій

(21) 20031212254
(22) 24.12.2003
(24) 16.08.2004
(46) 16.08.2004. Бюл.№ 8

(72) Ріпка Наталія Іванівна, Ковбаса Володимир Миколайович, Фалендиш Наталія Олексіївна, Ковальов Олександр Володимирович
(73) Національний університет харчових технологій

(54) СКЛАД РЕЦЕПТУРИ ДЛЯ ЧІПСІВ КАРТОПЛЯНИХ

УКРАЇНА

(19) UA (11) 69266 (13) A

(51) 7 A23L1/216

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

видається під відповідальність власника патенту

(54) СКЛАД РЕЦЕПТУРИ ДЛЯ ЧІПСІВ КАРТОПЛЯНИХ

1

(21) 20031212254
(22) 24.12.2003
(24) 16.08.2004
(46) 16.08.2004, Бюл. №8, 2004р.
(72) Ріпка Наталія Іванівна, Ковбаса Володимир Миколайович, Фалендиш Наталія Олексіївна, Ковальов Олександр Володимирович
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

2

(57) Склад рецептури для картопляних чіпсів, що містить крупку картопляну, крохмаль картопляний, сіль, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить висівки пшеничні при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

крупка картопляна	42,5-37,5
крохмаль картопляний	9,5-10,0
сіль кухонна	1,5-2,0
висівки пшеничні	10,0-15,0
вода	36,0-36,5

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратної промисловості. Може бути використаний при отриманні чіпсів картопляних.

Відомий склад чіпсів "Білоруські" (ТУ 10 БССР 03-10-86). Суміш містить наступні інгредієнти, %:

крупка картопляна	52,5
крохмаль картопляний	10,0
сіль кухонна	1,5
вода	36,0

Недоліком запропонованої рецептури являється те, що чіпси даного складу не мають оздоровчо-профілактичних властивостей.

В основі винаходу поставлено завдання створення рецептури чіпсів, що мають профілактичні властивості і підвищену харчову цінність, що є особливо важливим в умовах незадовільної екологічної ситуації.

Поставлене завдання вирішується тим, що рецептура для чіпсів включає крупку картопляну, крохмаль картопляний, сіль, воду. Згідно винаходу додатково використовують висівки пшеничні.

Рецептура чіпсів картопляних містить такі інгредієнти, %:

крупка картопляна	42,5-37,5
крохмаль картопляний	9,5-10,0
сіль кухонна	1,5-2,0
висівки пшеничні	10,0-15,0
вода	36,0-36,5

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу рецептури чіпсів картопляних пшеничні висівки, які є біологічно активною добавкою і має радіопротекторні та профілактичні властивості. Особлива цінність пшеничних висівок в тому, що вони містять велику кількість незасвоюваних поліцукридів (харчових волокон), вміст білку у висівках 15-16% на сухі речовини, співвідношення білків та вуглеводів 1:3,5 при оптимальному 1:4, а також вони багаті на такі важливі мікроелементи, як кальцій, магній, фосфор, залізо. При внесенні висівок спостерігається збільшення вмісту баластних речовин, ненасичених жирних кислот, вітамінів групи В, токоферолів, а підвищується амінокислотний скор за лізином.

Крім того при споживанні продуктів, що містять висівки, спостерігається зменшення в крові атерогенних фракцій холестерину та глюкози, виявляється їх протипухлинна дія. Крім того, в присутності висівок проходження їжі по кишечнику прискорюється, сприяючи скороченню часу перебування в організмі канцерогенних, радіоактивних речовин і мутагенів.

Запропоновано введення до рецептури картопляних чіпсів пшеничних висівок в кількості 5, 10, 15, 20%. Введення пшеничних висівок в кількості, 5% несуттєво впливає на харчову цінність продукту. Введення пшеничних висівок кількістю 15, 20% погіршує реологічні властивості тіста для чіпсів та реологічні властивості готових виробів. Запропонована оптимальна кількість пшеничних висівок, що становить 10% і забезпечує отримання високо-

якісного продукту з хорошими органолептичними властивостями.

Приклади отримання продукту.

Приклад 1.

Для отримання продукту складають рецептурну суміш з наступних компонентів: крупка картопляна - 42,5%, крохмаль картопляний - 10,0%, сіль кухонна - 1,5%, висівки пшеничні - 10,0%, вода - 36,0%. Даний склад забезпечує отримання високоякісного продукту профілактичного призначення з хорошими органолептичними властивостями.

Наступні приклади підбору зведені в таблиці.

Таблиця 1

Приклад підбору складу суміші для чіпсів картопляних

Приклад	Склад інгредієнтів, %:					Висновки
	Картопляна крупка	Картопляний крохмаль	Сіль	Висівки пшеничні	Вода	
1	47,5	10,0	1,5	5,0	36,0	Продукт має знижену харчову цінність
2	42,5	10,0	1,5	10,0	36,0	Продукт має підвищену харчову цінність
3	37,5	10,0	1,5	15,0	36,0	
4	32,5	10,0	1,5	20,0	36,0	Погіршуються органолептичні показники продукту

З наведеної таблиці видно, що саме запропонований склад рецептури картопляних чіпсів дозволяє отримати продукт профілактичного призначення з підвищеною харчовою цінністю та з хорошими органолептичними властивостями.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун Підписне Тираж 38 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, Львівська площа, 8, м. Київ, МСП, 04655, Україна

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