УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 106160

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи **25.07.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України М.В. Ковіня

Державна служба інтелектуальної власності України
Ідентифікаційний код 37552556
№1

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106160** (13) **C2**

(51) МПК
A23L 1/214 (2006.01)
A23L 1/216 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **a 2013 07197**

(22) Дата подання заявки: **06.06.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **25.07.2014**

(41) Публікація відомостей про заявку: **25.11.2013, Бюл.№ 22**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.07.2014, Бюл.№ 14**

(72) Винахідник(и):
Шульга Оксана Сергіївна (UA),
Шульга Сергій Іванович (UA)

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

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
SU 1692521 A1, 23.11.1991
SU 1346118 A1, 23.10.1987
UA 68248 U, 26.03.2012
UA 39440 U, 25.02.2009
UA 39441 U, 25.02.2009
UA 55323 U, 10.12.2010
UA 56243 U, 10.01.2011
Шульга О.С. Розроблення технології екструзійних картоплепродуктів підвищеної харчової цінності / Автореферат дисертації. – Київ [он-лайн], 2009 [знайдено 23.04.2014]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/390/1/2009sosrtekphc.pdf>

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Реферат:

Винахід належить до екструзійного картоплепродукту, що містить сухе картопляне пюре та сіль, причому продукт додатково містить крупу пшоняну, яблучний порошок та сухе молоко.

UA 106160 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного виробництва, і може бути використаний для одержання нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців, до рецептури яких входить лише сухе картопляне пюре у вигляді пластівців [А. с. СРСР № 1346118; Заявл. 02.01.86; Опубл. 23.10.87. Бюл. № 39; А. с. СРСР № 1692521, Заявл. 01.03.89; Опубл. 23.11.91. Бюл. № 43]. Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу винаходу поставлена задача одержання екструзійного кароплепродукту підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу екструзійного кароплепродукту входить сухе картопляне пюре та сіль. Згідно з винаходом як добавка використовується крупа пшоно та яблучний порошок при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	39-59
крупа пшоняна	30-45
яблучний порошок	10-15
сіль	1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату крупу пшоно та яблучний порошок, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Важливою перевагою крупи пшоно є вміст білка (до 13,7 %), особливістю амінокислотного складу зерна проса в порівнянні з іншими злаковими є підвищений вміст аланіну та більш низький вміст аспарагінової кислоти. Просо містить також жир - 2,5 %, вуглеводи - 69,6 % та вітамін B_1-0,4 мг/г; яблучний порошок - пектинові речовини. Крім того, запропоновані добавки значно поліпшують органолептичні показники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку зволожують крупу і після нетривалого кондиціювання додають сухе картопляне пюре, добре перемішують і додають яблучний порошок, сіль. Масова частка суміші повинна становити 14-18 %. Проводять екструдування отриманої зволоженої рецептурної суміші.

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %				Висновки
	Сухе картопляне пюре	Крупа пшоняна	Яблучний порошок	Сіль	
1	64	30	5	1	Продукт має яскраво виражений смак картоплі, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування значний
2	59	30	10	1	Продукт має приємний смак, м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий
3	49	35	15	1	Продукт має дуже приємний ніжний смак, м'яку, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній
4	39	45	15	1	Продукт має присмак пшона. Консистенція м'яка. Коефіцієнт спучування задовільний
5	25	65	10	0	Продукт має виражений смак пшона, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування задовільний

Технічний результат: запропонований екструзій ний продукт має високі харчові та відмінні органолептичні показники.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить крупу пшоняну, яблучний порошок та сухе молоко при такому співвідношенні інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	39-59
крупа пшоняна	30-45
яблучний порошок	10-15
сіль	1.