

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 89594

ЗАКУСКА ІЗ БАКЛАЖАНІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.04.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 13894**

(22) Дата подання заявки: **29.11.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.04.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.04.2014, Бюл. № 8**

(72) Винахідники:
Матко Світлана Василівна, UA,
Мельник Людмила Миколаївна, UA,
Ткачук Наталія Андріївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ЗАКУСКА ІЗ БАКЛАЖАНІВ

(57) Формула корисної моделі:

Закуска із баклажанів, що містить баклажани, сіль, чорний мелений перець, яка відрізняється тим, що баклажани використовують печені та додатково вноситься кунжутна паста, лимонна кислота, часник, червоний мелений перець при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

баклажани печені	60-73
кунжутна паста	17,5-38
лимонна кислота	0,5-1,5
сіль	0,5-1,5
часник	0,1-0,3
прянощі (чорний і червоний мелений перець)	0,025-0,075.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використана для індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Відомі закусочні консерви - ікра з баклажанів, до складу якої входять обсмажені і подрібнені баклажани, морква, ріпчаста цибуля, білі корені, зелень, томатне пюре, цукор, перець чорний гіркий і запашний (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т.І. - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, с. 153-202).

Недоліком цього продукту є те, що він містить лише компоненти овочевої групи, що призводить до зниження поживної цінності.

Відомий харчовий продукт (RU 2447688, опубл. 20.04.12, бюл. № 11), який представляє собою суміш, яка складається з обсмажених баклажанів, лагенарії, моркви, цибулі, білих коренів, зелені, гідратованого пшеничного борошна, олії, томатного пюре, цукру, солі, перцю духмяного, перцю гіркого, води.

До недоліків цього продукту слід віднести його незбалансованість за основними компонентами.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення продукту, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи).

Поставлена задача вирішується тим, що закуска з баклажанів містить баклажани, сіль, чорний перець мелений, згідно з корисною моделлю, баклажани використовуються печені та додатково вносять кунжутну пасту, лимонну кислоту, часник, червоний мелений перець при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

баклажани печені	60-73
кунжутна паста	17,5-38
лимонна кислота	0,5-1,5
сіль	0,5-1,5
часник	0,1-0,3
прянощі (чорний і червоний мелений перець)	0,025-0,075.

Використання печених баклажанів дозволить уникнути окислення жирів при смаженні. Присутність в продукті білків-протеїнів кунжуту, які містять незамінні амінокислоти, забезпечує при вживанні закуски як окремо, так і в поєднанні з іншими висококалорійними продуктами необхідний баланс між калорійністю їжі та вмістом у ній незамінних амінокислот. Лимонна кислота та часник надають неповторності смаку та аромату.

Застосування корисної моделі дозволить розширити асортимент закусок з оригінальними смаковими якістьми. При цьому пропонується продукт - простий у приготуванні і не потребує додаткової професійної підготовки.

Баклажани відзначаються високою харчовою цінністю, адже до складу входять різні цукри (2,72...4 %), білки (0,6...1,4 %), жири (0,1...0,4 %). Вони багаті на органічні кислоти, які стимулюють секрецію шлунково-кишкового тракту, а також і на пектини, що допомагають розсмоктуванню застійних явищ у жовчному міхурі. Баклажани ефективно використовують як лікувальне харчування при атеросклерозі (при цьому сильно знижується кількість холестерину в крові, в окремих випадках до 40 %), як відмінний сечогінний засіб і хороший стимулятор роботи кишечника. М'яка, ніжна клітковина баклажана регулює кислотно-лужний баланс.

У баклажанах міститься велика кількість солей калію, які сприяють виведенню з організму зайвої рідини і покращують роботу серця (дієтологи радять їх вживати тим, хто страждає на хвороби печінки і нирок), міді та заліза, що підвищує рівень гемоглобіну в крові і покращує колір шкіри, тому їх корисно їсти дітям при анемії і вагітним жінкам.

Також, "синенькі" характеризуються відмінно збалансованим комплексом мікроелементів і вітамінів В₁, В₂, В₆, В₉, С, РР, містять сильні антиоксиданти, які захищають мозок від вільних радикалів, полегшують передачу поживних речовин і виведення токсинів.

Завдяки малому вмісту вуглеводів баклажани не дуже калорійні (24 ккал) і тому рекомендовані для раціону людей із зайвою вагою і хворих на цукровий діабет.

В свою чергу, кунжутна паста, яка також відома під назвами тахіні, тахіна або тхіна, користується підвищеним попитом і величезною популярністю серед прихильників східної кухні. Річ у тім, що у складі кунжутної паста є достатня кількість білка, що дає можливість використовувати її заміном м'ясних страв.

Смак кунжутної паста досить своєрідний, але у загальних рисах його характеризують як пряний, ароматний, достатньо насичений, з легкою ноткою гіркоти.

Її харчова цінність (у 100 г): харчові волокна - 5,5 г, зола - 5,4 г, насичені жирні кислоти - 7,124 г, вітаміни А - 3 мкг, В₁ (тіамін) - 0,24 мг, В₂ (рибофлавін) - 0,2 мг, В₅ (пантотенова кислота) - 0,052 мг, В₆ (піридоксин) - 0,816 мг, В₉ (фолієва кислота) - 100 мкг, РР (ніацин) - 6,7 мг, мінеральні речовини, мг кальцій (960), магній (362), натрій (12), калій (582), фосфор (659), залізо (19,2), цинк (7,29), мідь (4,2), марганець (2,54), селен (5,9).

5 При приготуванні закуски з баклажанів введення баклажанів менше 60 % призводить до погіршення органолептичних показників, зокрема консистенції, смаку, а при введенні більш 73 % продукт набуває вираженого овочевого смаку.

10 Введення кунжутної пасти менше 17,5 % обумовлює зниження вітамінного та мікроелементного складу, а при введенні більш 38 % погіршується консистенція продукту.

Введення лимонної кислоти і солі менш 0,5 % призводить до зниження органолептичних показників, а саме не відчувається смак, а при введенні більш 1,5 % продукт набуває занадто солоного чи кислого смаку.

15

Закуску із баклажанів виготовляли у співвідношеннях, вказаних в табл.

Таблиця

Приклади складу закуски із баклажанів

Номер прикладу	Склад, %						Висновки
	Баклажани печені	Кунжутна паста	Лимонна к-та	Сіль	Часник	Прянощі	
1	43	49	2,0	2,5	3,5	0,001	Слабо-виражений баклажановий смак
2	60	37,2	1,0	1,5	0,25	0,05	Гарна консист., виражений смак
3	65	32	1,5	1,1	0,325	0,075	Висока біологічн. цінність, гармон. смак
4	70	27,5	1,0	1,2	0,25	0,05	Збалансований склад, підвищ. харч. цінність
5	80	15	2,0	2,63	0,35	0,02	Груба консистенція.

Сукупне використання компонентів у заявлених в прикладах 2-4 поєднаннях дозволяє досягти високих органолептичних показників закуски, надати їй пікантного і в той же час ніжнього смаку та отримати продукт зі збалансованим вмістом основних складових.

20 Технічний результат корисної моделі полягає у створенні продукту з використанням печених баклажанів і кунжутної пасти, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи), придатного для тривалого зберігання і для вживання як самостійну страву.

25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Закуска із баклажанів, що містить баклажани, сіль, чорний мелений перець, яка **відрізняється** тим, що баклажани використовують печені та додатково вноситься кунжутна паста, лимонна кислота, часник, червоний мелений перець при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

баклажани печені 60-73
 кунжутна паста 17,5-38
 лимонна кислота 0,5-1,5
 сіль 0,5-1,5
 часник 0,1-0,3
 прянощі (чорний і червоний мелений перець) 0,025-0,075.

30

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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