

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 85674

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **85674**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/216 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2013 07210	(72) Винахідник(и):	Шульга Оксана Сергіївна (UA), Шульга Сергій Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки:	06.06.2013	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.11.2013		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.11.2013, Бюл.№ 22		

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Реферат:

Екструзійний картоплепродукт містить сухе картопляне пюре, сіль, рисову крупу, сухе молоко, морквяний та яблучний порошки.

UA 85674 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного виробництва і може бути використана для одержання нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких входять лише сухе картопляне пюре у вигляді пластівців (АС СРСР №1346118; заявл. 02.01.86; Опубл. 23.10.87. Бюл. № 39; АС СРСР №1692521, заявл. 01.03.89; Опубл. 23.11.91. Бюл. № 43). Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача - одержання екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, згідно корисної моделі, як добавку використовують рисову крупу, сухе молоко, яблучний та морквяний порошок, при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	29-70
рисова крупа	15-50
сухе молоко	5-10
яблучний порошок	5-10
морквяний порошок	5-10
сіль	0-1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату рисову крупу, сухе молоко, яблучний та морквяний порошок, оскільки дані добавки є біологічно-активними.

Важливою перевагою рисової крупи є вміст білка в межах 8,8-13,6 % (в середньому 11,1 %). До складу білків рису входять всі незамінні амінокислоти. Рис містить жиру до 1 %, вуглеводів - 75 %, вітаміни групи В (0,42 мг/100 г). Перевагою яблучного порошку - вміст органічних кислот (яблучної, винної, лимонної та ін.), пектинових та дубильних речовин, вітамінів С і В₁, заліза, фосфору, ефірних олій. Перевагою морквяного порошку - вміст вітамінів В₁, В₂, В₉, С, РР, К, провітаміну (β-каротину); сухого молока - вміст всіх амінокислот, в тому числі і незамінних. Засвоюваність молочного білка становить 96 %. В коров'ячому молоці нараховується більше 15 вітамінів та біля 20 різноманітних мінеральних речовин. Особливе значення мають солі кальцію та фосфоровмісні речовини. Крім того, молоко містить майже всі мікроелементи: кобальт, мідь, цинк, бром, йод, марганець, фтор, сірку, молібден та ін.

Приклад отримання продукту:

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

Інші приклади отримання складу.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Висновки
	Сухе картопляне пюре	Рисова крупа	Сухе молоко	Яблучний порошок	Морквяний порошок	Сіль	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	70	15	5	5	5	0	Продукт має переважаючий смак картоплі, прісний, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
2.	59	20	5	5	10	1	Продукт має присмак моркви, дещо твердувату консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
3.	49	25	10	10	5	1	Продукт має збалансований смак, м'яку, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування значний.
4.	40	35	5	10	10	0	Продукт має присмак рисової крупи, прісний. Консистенція дещо твердувата. Коефіцієнт спучування задовільний.
5.	29	50	5	10	5	1	Продукт має відчутний смак рису, дуже м'яку консистенцію. Коефіцієнт спучування задовільний.

Технічний результат: запропонований екструзійний продукт має високу харчову цінність та відмінні органолептичні показники.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре та сіль, який відрізняється тим, що як добавку використовують рисову крупу, сухе молоко, морквяний та яблучний порошки при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	29-70
рисова крупа	15-50
сухе молоко	5-10
яблучний порошок	5-10
морквяний порошок	5-10
сіль	0-1.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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