



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **115845** (13) **C2**

(51) МПК (2017.01)

A23L 23/00

A23L 29/212 (2016.01)

A23L 29/238 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

- (21) Номер заявки: **а 2016 13278**
(22) Дата подання заявки: **26.12.2016**
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **26.12.2017**
(41) Публікація відомостей про заяву: **10.08.2017, Бюл.№ 15**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **26.12.2017, Бюл.№ 24**
(72) Винахідник(и):
**Пушка Ольга Сергіївна (UA),
Горкуша Людмила Валеріївна (UA),
Гавриш Андрій Володимирович (UA),
Неміріч Олександра Володимирівна (UA),
Іщенко Тетяна Іванівна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,**
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
Суп-пюре из моркови или репы (рецепт 241)
// Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2009 – С.102
UA 103291 U, 10.12.2015
UA 30928 U, 25.03.2008
UA 112242 U, 12.12.2016
RU 2341963 C1, 27.12.2008
Технологічні властивості кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв / О. С. Пушка, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, Т. І. Іщенко // Наукові праці НУХТ. – Київ : НУХТ, 2016. - Том 22. - № 4. - С. 175-185 (знайдено в Інтернеті 17.10.2017 URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24819>)
Теоретичні передумови технології кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв / О. С. Пушка, А. Ю. Іллючок, Ю. М. Ткачук та ін. // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. - 2016. - Т. 17. - № 4 (64). - С. 109-116 (знайдено в Інтернеті 17.10.2017 URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24290>)
Функционально-технологический потенциал структурообразователей в технологии полуфабрикатов для первых блюд / О. С. Пушка, А. В. Гавриш, А. В. Немирич и др. // Вестник алматинского технологического университета. – 2016. - № 3 (112). - С. 45-52 (знайдено в Інтернеті 17.10.2017 URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24820>)

(54) СУП-ПЮРЕ "ВІТАМІН"

(57) Реферат:

Винахід належить до супу-пюре, що містить моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, бульйон, причому суп-пюре додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв.

UA 115845 C2

Винахід 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. Цыганенко - К.: Арий, 2011. - 102 с] з наступною рецептурою:

Таблиця 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	2/5шт.	16
Бульйон	650	650
Маса супу-пюре	-	1000

В основу винаходу 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 з винаходом використовується кулінарний напівфабрикат для перших страв, при наступному співвідношенні компонентів, %:

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

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

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

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 20 Суп-пюре, що містить моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, бульйон, який **відрізняється** тим, що додатково містить кулінарний напівфабрикат для перших страв, при наступному співвідношенні компонентів, %:

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.

25

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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