

! ШЩ

•фф,^ 1



П А Т Е Н Т

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55323

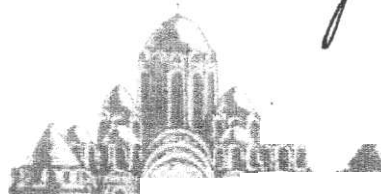
ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА
КАРТОПЛЯ ПШОНЯНО-МОЛОЧНО-МОРКВЯНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладш



! ЩМ

Шмшш

А-

(19) №

(51)МПК (2009)
A231.1/214

- (21) Номер заявки: и 2010 06768
- (22) Дата подання заявки: 01.06.2010
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2010
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.12.2010, Бюл. № 23

(72) Винахідники:
**Шульга Оксана Сергіївна,
ІМ,
Ковбаса Володимир
Миколайович, ІА,
Шульга Сергій Іванович, ІА**

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

(54) Назва корисної моделі:

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ПШОНЯНО-МОЛОЧНО-МОРКВЯНА"

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який **відрізняється** тим, що як добавка БИКОРИСюється крупа пшоно, сухе молоко, морквяний порошок при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	20-64
крупа пшоно	5-54
сухе молоко	10-25
морквяний порошок	5-15
сіль	1.



УКРАЇНА

(19) ІА (и) 55323 (13) II

(51) МПК (2009)

A23I- 1/214

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ "ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ПШОНЯНО-МОЛОЧНО-МОРКВ'ЯНА"

(21) и201006768

(22) 01.06.2010

(24) Ю 12.2010

(46) 10 12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

а 21 ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, КОВБАСА ВО-
/МИР МИКОЛАЙОВИЧ, ШУЛЬГА СЕРГІЙ
ЮАНОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який **відрізняється** тим, що як добавка використовується крупа пшоно, сухе молоко, морквяний порошок при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	20-64
крупа пшоно	5-54
сухе молоко	10-25
морквяний порошок	5-15
сіль	1.

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

—і екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких входять 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 корисної моделі поставлене завдання одержання екструзійного картоплепродукту підвищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу екструзійного картоплепродукту входить сухе картопляне пюре. Згідно корисної моделі в якості добавки використовується крупа пшоно, сухе молоко, морквяний порошок при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

Сухе картопляне пюре	20-64
Крупа пшоно	5-54
Сухе молоко	10-25

Морквяний порошок	5-15
Сіль	1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату крупу пшоно, сухе молоко, морквяний порошок, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Важливою перевагою крупи пшоно є вміст білку (до 13%), мінеральних солей натрію, кальцію, магнію, фосфору та вітамінів; морквяного порошку - високий вміст Р-каротину; сухе знежирене молоко є джерелом тваринного білку. 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 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, % Суше картопляне пюре	Крупа пшоно	Суше молоко	Морквяний порошок	Сіль	Примітки
1.	64	5	25	5	1	Продукт має переважаючий смак картоплі, колір насичено коричневий, консистенція дуже крихка. Коефіцієнт случування недостатній.
2.	54	15	20	10	1	Продукт має відчутний присмак картоплі, консистенція крихка. Коефіцієнт случування задовільний
3.	49	25	15	10	1	Продукт має невиражений смак, консистенція хрумка, крихка. Коефіцієнт случування задовільний
4.	34	35	20	10	1	Продукт має приємний смак та запах, ніжну, м'яку консистенцію. Коефіцієнт случування добрий
5.	20	54	10	15	1	Продукт має присмак та запах моркви. Коефіцієнт случування недостатній.

Висновки: запропонований екструзійний продукт володіє високою харчовою цінністю та відмінними органолептичними показниками.