

(21) Номер заявки: **u 2008 11826**
(22) Дата подання заявки: **03.10.2008**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.02.2009**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.02.2009, Бюл. № 4**

(72) Винахідники:
**Шульга Оксана Сергіївна (UA),
Ковбаса Володимир Миколайович (UA),
Шаран Андрій Васильович (UA)**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ, 01033**

(54) Назва корисної моделі:

ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

(57) Формула корисної моделі:

Екструзійний картоплепродукт, що містить сухе картопляне пюре, який відрізняється тим, що як добавка використовується рисова крупа, при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	50-90
рисова крупа	10-50.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 39439 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/214МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

1

2

(21) u200811826

(22) 03.10.2008

(24) 25.02.2009

(46) 25.02.2009, Бюл.№ 4, 2009 р.

(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, UA, КОВБАСА
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ШАРАН АНД-
РІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, UA(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить
сухе картопляне пюре, який відрізняється тим,
що як добавка використовується рисова крупа, при
такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:сухе картопляне пюре 50-90
рисова крупа 10-50.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчоконцентратного ви-
робництва і може бути використана для одержання
нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопля-
ного пюре у вигляді пластівців до рецептури яких
входять лише сухе картопляне пюре у вигляді
пластівців (авторське свідоцтво СРСР №1346118;
Заявл. 02.01.86; Опубл. 23.10.87. Бюл. №39; ав-
торське свідоцтво СРСР №1692521, Заявл. 01.03.89;
Опубл. 23.11.91. Бюл. №43). Недоліком даного
складу продуктів є їх низька поживна цінність.

В основу корисної моделі поставлене завдан-
ня одержання екструзійного картоплепродукту
підвищеної поживної цінності.

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

Сухе картопляне пюре 50-90
Рисова крупа 10-50

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату
рисову крупу, оскільки дана добавка є біологічно
активною.

Важливою перевагою рисової крупи є те, що її
білки містять всі незамінні амінокислоти загаль-
ний, вміст білку складає до 7 %, а також мінераль-
ні солі. Крім того, рисова крупа значно поліпшує
органолептичні показники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують су-
міш з сухого картопляного пюре - 60 %, рисової
крупи - 40 %, ретельно перемішують та зволожу-
ють до вмісту вологи - 14 % і проводять екструзу-
вання отриманої зволоженої суміші.

(19) UA (11) 39439 (13) U

Інші приклади отримання складу

№ п/п	Рецептурні компоненти, %		Примітки
	Сухе картопляне пюре	Рисова крупа	
1	90	10	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються незначно в порівнянні зі зразком без додавання крупи
2	80	20	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
3	70	30	Органолептичні показники та коефіцієнт спучування суттєво поліпшуються в порівнянні зі зразком без додавання крупи
4	60	40	Продукт має дуже приємний смак, аромат, колір, хрумку структуру, коефіцієнт спучування достатній
5	50	50	З'являється відчутний присмак рисової каші, коефіцієнт спучування достатній

Висновки: запропонований екструзійний продукт володіє високою поживною цінністю та доб-

рими органолептичними показниками.