
(21) Номер заявки: **u 2008 07096**

(22) Дата подання заявки: **21.05.2008**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.10.2008**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.10.2008, Бюл. № 19**

(72) Винахідники:
Шульга Оксана Сергіївна (UA),
Ковбаса Володимир Миколайович (UA),
Шаран Андрій Васильович (UA),
Петрова Жана Олександрівна (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 яблучний порошок при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
яблучний порошок	5-30.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 36130 (13) U
(51) МПК (2006)
A23L 1/214МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ЕКСТРУЗІЙНИЙ КАРТОПЛЕПРОДУКТ

1

(21) u200807096

(22) 21.05.2008

(24) 10.10.2008

(46) 10.10.2008, Бюл. № 19, 2008 р.

(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, UA, КОВБАСА
ВОЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, UA, ШАРАН АНД-
РІЙ ВАСИЛЬОВИЧ, UA, ПЕТРОВА ЖАНА ОЛЕК-
САНДРІВНА, UA

2

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ, UA(57) Екструзійний картоплепродукт, що містить
сухе картопляне пюре, який відрізняється тим,
що як добавка використовується яблучний поро-
шок при такому співвідношенні сировинних інгре-
дієнтів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
яблучний порошок	5-30.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчоконцентратного виро-
бництва 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,
кл. А 23 L 1/216 опубл. 23.10.87. Бюл. №39; авто-
рське свідоцтво СРСР №1692521, кл. А 23 L 1/216
опубл. 23.11.91. Бюл. №43]. Недоліком даного
складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлено завдан-
ня 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 яблучний поро-

шок при такому співвідношенні сировинних компо-
нентів, %:

сухе картопляне пюре	70-95
яблучний порошок	5-30

Причинно - наслідковий зв'язок між запропо-
нованими ознаками і очікуваним технічним резуль-
татом полягає в наступному.

Запропоновано ввести до складу екструдату
яблучний порошок, оскільки дана добавка є біоло-
гічно активною.

Важливою перевагою яблучного порошку є ви-
сокий вміст пектинових речовин. Крім того, яблуч-
ний порошок містить органічні кислоти, клітковину,
мікро- та макроелементи.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку готують су-
міш з сухого картопляного пюре - 80%, яблучного
порошку - 20%, ретельно перемішують та зволо-
жують до вмісту вологи - 14% і проводять екстру-
дування отриманої зволоженої суміші.

(19) UA (11) 36130 (13) U

Інші приклади отримання складу.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %		Примітки
	Сухе картопляне пюре	Яблучний порошок	
1	95	5	Додавання порошку не впливає на смакові якості продукту, достатній коефіцієнт спучування
2	90	10	Додавання порошку ледь відчутно на смак, достатній коефіцієнт спучування
3	85	15	Продукт має добрі органолептичні показники, коефіцієнт спучування несуттєво зменшується
4	80	20	Продукт має найліпші органолептичні показники, коефіцієнт спучування несуттєво зменшується
5	75	25	Продукт має добрі органолептичні показники, коефіцієнт спучування суттєво зменшується
6	70	30	Продукт має добрі органолептичні показники, коефіцієнт спучування недостатній

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