



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 49703

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **11.05.2010**.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/28
A23L 1/212

(21) Номер заявки: u 2009 11206

(22) Дата подання заявки: 04.11.2009

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.05.2010

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 11.05.2010, Бюл. № 9

(72) Винахідники:
Зінченко Інна Миколаївна, UA,
Терлецька Віта Альбертівна, UA,
Ковбаса Володимир Миколайович, UA,
Янюк Тетяна Іванівна, UA,
Фалендиш Наталія Олексіївна, UA,
Махинько Людмила Василівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ.
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ

(57) Формула корисної моделі:

1. Спосіб виробництва снєків, що включає послідовне очищення, бланшування сировини, додавання олії, обсмажування напівфабрикату, який відрізняється тим, що як сировину використовують їстівні гриби, бланшування грибів проводять при температурі 30÷150 °С протягом 1÷20 хвилин, далі гриби перемішують з панірувальною сумішшю в кількості 0,1÷100 % відносно маси грибів та промащують олією додаванням її в кількості 1,0÷50,0 % відносно маси грибів, а обсмажування здійснюють при температурі 50÷300 °С протягом 2÷60 хвилин, стискаючи в апараті, а потім готовий продукт охолоджують.

2. Спосіб виробництва снєків за п. 1, який відрізняється тим, що після охолодження до снєків додають смакові та ароматичні добавки в кількості 0,1÷10,0 % відносно маси продукту.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 49703 (13) U

(51) МПК (2009)

A23L 1/28

A23L 1/212

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ

1

(21) u200911206

(22) 04.11.2009

(24) 11.05.2010

(46) 11.05.2010, Бюл. № 9, 2010 р.

(72) ЗІНЧЕНКО ІННА МИКОЛАЇВНА, ТЕРЛЕЦЬКА
ВІТА АЛЬБЕРТІВНА, КОВБАСА ВОЛОДИМИР МИ-
КОЛАЙОВИЧ, ЯНЮК ТЕТЯНА ІВАНІВНА, ФАЛЕН-
ДИШ НАТАЛІЯ ОЛЕКСІВНА, МАХИНЬКО ЛЮД-
МИЛА ВАСИЛІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) 1. Спосіб виробництва снєків, що включає
послідовне очищення, бланшування сировини,
додавання олії, обсмажування напівфабрикату,
який відрізняється тим, що як сировину викорис-

2

товують їстівні гриби, бланшування грибів прово-
дять при температурі 30÷150 °С протягом 1÷20
хвилин, далі гриби перемішують з панірувальною
сумішшю в кількості 0,1÷100 % відносно маси гри-
бів та промащують олією додаванням її в кількості
1,0÷50,0 % відносно маси грибів, а обсмажування
здійснюють при температурі 50÷300 °С протягом
2÷60 хвилин, стискаючи в апараті, а потім готовий
продукт охолоджують.

2. Спосіб виробництва снєків за п. 1, який відріз-
няється тим, що після охолодження до снєків до-
дають смакові та ароматичні добавки в кількості
0,1÷10,0 % відносно маси продукту.

Корисна модель відноситься до харчової
промисловості, зокрема, до харчоконцентратної
галузі, а саме: до виробництва продуктів з їстівних
грибів, які використовуються в якості закусок та
наповнювачів до інших страв.

Відомий спосіб виробництва напівфабрикату з
грибів, за яким їстівні гриби очищують від
сторонніх домішок, розбирають на окремі екземп-
ляри (за необхідності), промивають і, для
зручності механічної обробки, розділяють на
анатомічні частини, які в подальшому
подрібнюють та піддають тепловій обробці. Після
випарювання вологи до їстівних грибів додають
жир і смажать при температурі 150-160 °С протя-
гом 20-25 хвилин. Готовий напівфабрикат фасу-
ють, упаковують і охолоджують (Патент № 50575А
UA, Крайнюк Л.М., Пивоваров П.П., М'ячикова Н.І.,
Спосіб одержання напівфабрикату з грибів,
опублікований 15.10.2002, Бюл. №10, 2002 р.).

Недоліком даного способу є те, що готовий
продукт має невисокі органолептичні показники
внаслідок недостатньої термічної обробки, має
підвищену енергетичну цінність за рахунок великої
кількості жиру, який входить до складу продукту, а
також підвищений вміст масової частки вологи, що
зумовлює короткий термін зберігання.

Найбільш близьким до способу, що
заявляється, є спосіб приготування картопляних

чїпсів, за яким картопляні бульби сортують, очи-
щають, нарізають на скибки, підсмажують у
пальмовій олії, солять, пакують, причому перед
підсмажуванням, яке триває 1,5-3,5 хвилин, скибки
промивають, бланшують при температурі 65-90 °С
протягом 1-5 хвилин і видаляють з них воду. Чїпси
вижарюють до вологості нижче 2 %. Вміст жиру у
готовому продукті складає 33-39 %. (Патент №
39793А UA, Чернявський В.Ф., Спосіб приготуван-
ня картопляних чїпсів, опублікований 15.06.2001,
Бюл. №5, 2001 р.)

Продукт, отриманий за даним способом, має
низьку біологічну цінність, тому що в ньому малий
вміст білку, вітамінів та харчових волокон, що
обумовлено використанням в якості сировини
картоплі, до складу якої входить переважно крох-
маль. Даний спосіб також передбачає обсмажу-
вання в пальмовій олії, в результаті чого вміст
жиру в продукті підвищується, що обумовлює його
високу енергетичну цінність, низьку засвоюваність,
а за рахунок дії високих температур проходить
гідроліз пальмової олії та утворюються токсини.
Продукт, отриманий за цим способом, переванта-
жений вуглеводами та жирами і має невелику
кількість білку.

В основу корисної моделі поставлена задача
вдосконалення способу виробництва снєків, а та-
кож отримання продукту з структурно-

(19) UA (11) 49703 (13) U