

(19) **UA**

(51) МПК  
**A23L 1/216 (2011.01)**

(21) Номер заявки: **u 2010 06769**

(22) Дата подання заявки: **01.06.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.01.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.01.2011, Бюл. № 1**

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

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

(54) Назва корисної моделі:

**ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ЯЧНЕВО-МОЛОЧНО-ЯБЛУЧНА**

(57) Формула корисної моделі:

Повітряна картопля ячнево-молочно-яблучна, що містить сухе картопляне пюре, яка **відрізняється** тим, що як добавка використовується ячнева крупа, сухе молоко, яблучний порошок при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	20-64
ячнева крупа	5-49
сухе молоко	10-20
яблучний порошок	10-20
сіль	1.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56243 (13) U

(51) МПК

A23L 1/216 (2011.01)

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

(54) ПОВІТРЯНА КАРТОПЛЯ ЯЧНЕВО-МОЛОЧНО-ЯБЛУЧНА

1

2

(21) u201006769

(22) 01.06.2010

(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.

(72) ШУЛЬГА ОКСАНА СЕРГІЇВНА, КОВБАСА ВО-  
ЛОДИМИР МИКОЛАЙОВИЧ, ШУЛЬГА СЕРГІЙ  
ІВАНОВИЧ(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ(57) Повітряна картопля ячнево-молочно-яблучна,  
що містить сухе картопляне пюре, яка відрізня-  
ється тим, що як добавка використовується ячне-  
ва крупа, сухе молоко, яблучний порошок при та-  
кому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

сухе картопляне пюре	20-64
ячнева крупа	5-49
сухе молоко	10-20
яблучний порошок	10-20
сіль	1.

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 [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 ни-  
зька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлене завдан-  
ня одержання екструзійного кароплепродукту під-  
вищеної харчової цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що до  
складу екструзійного кароплепродукту входить  
сухе картопляне пюре. Згідно корисної моделі в  
якості добавки використовується ячнева крупа,  
сухе молоко, яблучний порошок при такому спів-  
відношенні сировинних компонентів, %:

Сухе картопляне пюре	20-64
Ячнева крупа	5-49

Сухе молоко	10-20
Яблучний порошок	10-20
Сіль	1

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

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

Важливою перевагою ячної крупи є вміст бі-  
лку (до 12%), мінеральних речовин та вітамінів;  
яблучного порошку - пектинових речовин; сухе  
знежирене молоко є джерелом тваринного білку.  
Крім того, запропоновані добавки значно поліпшу-  
ють органолептичні показники готових продуктів.

Приклад отримання продукту:

Для отримання продукту спочатку зволожують  
крупку і після нетривалого кондиціювання додають  
сухе картопляне пюре, добре перемішують і до-  
дають яблучний порошок, сухе молоко, сіль. Ма-  
сова частка суміші повинна становити 14-18%.  
Проводять екструдування отриманої зволоженої  
рецептурної суміші.

(19) UA (11) 56243 (13) U

Інші приклади отримання складу.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %					Примітки
	Суше картопляне пюре	Ячнева крупа	Суше молоко	Яблучний порошок	Сіль	
1.	64	5	10	20	1	Продукт має переважаючий смак картоплі з ледь відчутним присмаком яблук, консистенція дуже крихка. Коефіцієнт спучування недостатній.
2.	54	20	10	15	1	Продукт має відчутний присмак картоплі, консистенція крихка. Коефіцієнт спучування задовільний.
3.	49	25	15	10	1	Продукт має приємний збалансований смак, консистенція м'яка, хрумка. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	34	30	20	15	1	Продукт має приємний смак, проте колір темно-коричневий, консистенція дуже крихка. Коефіцієнт спучування незначний.
5.	20	49	10	20	1	Продукт має переважаючий смак крупи з ледь відчутним присмаком яблука, консистенція дещо твердвата. Коефіцієнт спучування задовільний

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