



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95765** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/06 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 06521</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.06.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.01.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.01.2015, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Бандуренко Галина Михайлівна (UA), Бессараб Олександр Семенович (UA), Левківська Тетяна Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ІКРА ОВОЧЕВА

(57) Реферат:

Ікра овочева включає бланшовані та/або обсмажені овочі, томатну пасту (30 % сухих речовин), рослинну олію, цукор, сіль, пряні овочі, сухі прянощі та каротиновмісний порошок з морквяних вичавків.

UA 95765 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервної галузі.

Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є виробництво овочевої ікри (Сборник технологических инструкций по производству консервов. Т. 1 - М.: АППП "Консервплодоовощ", 1990, - С. 182-185), яка містить обсмажені овочі (кабачки, патисони, баклажани, буряк, гарбуз, цибулю), обсмажені цибулю, моркву, білі корені, цукор, перець чорний, перець духмяний, томатне пюре, зелень, сіль, олію, борошно, оцтову кислоту.

Ікра, одержана таким чином, має невисоку харчову цінність та низькі смакові якості.

В основу корисної моделі поставлена задача розширення асортименту закусок консервів, що мають підвищену харчову цінність і високі органолептичні показники продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що ікра овочева, яка включає бланшовані та/або обсмажені овочі, томатну пасту (30 % сухих речовин), рослинну олію, цукор, сіль, пряні овочі (часник та зелень свіжу), сухі прянощі, згідно з корисною моделлю, додатково містить каротиновмісний порошок з морквяних вичавків при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

овочі обсмажені	30,0-8,0
овочі бланшовані	50,0-70,0
томатна паста (30 % сухих речовин)	8,0-5,5
рослинна олія	7,0-9,0
сіль	1,5-1,2
цукор	1,0-3,0
пряні овочі	1,0-0,2
сухі прянощі	0,5-0,1
порошок з морквяних вичавків	1,0-3,0.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням по сировині і матеріалах, що використовуються, та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості консервів, отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю за рахунок введення каротиновмісного порошку з морквяних вичавків.

Каротиновмісний порошок з морквяних вичавків одержують згідно ПУ № 51028 "Спосіб сушіння морквяних вичавків", опубл. 25.06.2010 Бюл № 12 та ПУ № 51739 "Спосіб сушіння морквяних вичавків", опубл. 26.07.2010, бюл. № 14.

Відомо, що β -каротин є жиророзчинною сполукою і засвоюється організмом людини тільки у поєднанні з жирами, які повинні включати рецептура продукту. Тому застосування у рецептурі ікри овочевої, яка містить олію, морквяного каротиновмісного порошку для створення продукту збагаченого β -каротином є доцільним. Вміст β -каротину у порошок складає 140-150 мг %, але при додаванні каротиновмісного порошку менше 1 % не досягається бажаного ефекту, тому що вміст β -каротину у готовому продукті збільшується лише на 1,4 мг/100 г. При додаванні каротиновмісного порошку з морквяних вичавків 3 % овочева ікра має приємний гармонійний смак та аромат, вміст каротину складає 4,2-4,5 мг %. Крім того, продукт містить 3,1-3,2 % харчових волокон, які складаються з пектинових речовин і клітковини і надають виражений профілактичний ефект. Введення каротиновмісного порошку з морквяних вичавків більше 3 % негативно впливає на органолептичні показники продукту, тому є недоцільним, консистенція ікри груба за рахунок занадто великого вмісту клітковини.

Приклади композицій консервів "Ікра овочева", що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

№ прик.	Овочі обсмажені, %	Овочі бланшовані, %	Томатна паста, %	Олія, %	Цукор, %	Сіль, %	Пряні овочі, %
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	40,0	40,0	10,0	5,0	0,5	1,7	1,5
2.	30,0	50,0	8,0	7,0	1,0	1,5	1,0
3.	20,0	59,0	6,6	8,0	2,0	1,4	0,7
4.	13,0	65,0	6,0	8,5	3,0	1,3	0,4
5.	8,0	70,0	5,5	9,0	3,0	1,2	0,2
6.	5,0	72,0	3,3	10,0	5,0	1,0	0,1

Продовження Таблиці

Сухі прянощі %	Порошок з морквяних вичавків, %	Вміст харчових волокон, %	Вміст β-каротину, мг/100 г	Висновки
9	10	11	12	13
0,8	0,5	0,6-0,7	0,6-0,7	Низька харчова цінність, занадто солоний та гострий смак, різко відчувається томатна паста
0,5	1,0	1,1-1,2	1,3-1,4	Смак та аромат гармонійні продукт має покращену харчову цінність за рахунок істотного вмісту харчових волокон та β-каротину
0,3	2,0	2,1-2,2	2,6-2,8	Смак та аромат гармонійні продукт має покращену харчову цінність за рахунок істотного вмісту харчових волокон та β-каротину
0,2	2,6	2,7-2,8	3,2-3,5	Смак та аромат гармонійні продукт має покращену харчову цінність за рахунок істотного вмісту харчових волокон та β-каротину
0,1	3,0	3,1-3,2	3,9-4,2	Смак та аромат гармонійні продукт має покращену харчову цінність за рахунок істотного вмісту харчових волокон та β-каротину
0,05	3,55	3,7-3,8	4,5-4,9	Консистенція - груба, смак не гармонійний, занадто відчувається смак варених овочів та олії, майже не відчувається прянощів, солі та томатів

Як видно з вищенаведених в таблиці прикладів до складу ікри овочевої доцільно вносити 1,0-3,0 % каротиновмісного порошку з морквяних вичавків.

- 5 Технічний результат корисної моделі полягає у тому, що введення до рецептури каротиновмісного порошку з морквяних вичавків, дозволяє розширити асортимент закусточних консервів, досягти високих органолептичних показників якості ікри овочевої та отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Ікра овочева, яка включає овочі бланшовані та/або обсмажені, томатну пасту (30 % сухих речовин), рослинну олію, цукор, сіль, пряні овочі, сухі прянощі, яка **відрізняється** тим, що додатково містить каротиновмісний порошок з морквяних вичавків, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

овочі обсмажені	8,0-30,0
овочі бланшовані	50,0-70,0
томатна паста (30 % сухих речовин)	5,5-8,0
рослинна олія	7,0-9,0
сіль	1,2-1,5
цукор	1,0-3,0
пряні овочі	0,2-1,0
сухі прянощі	0,1-0,5
порошок з морквяних вичавків	1,0-3,0.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601