



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **114821** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 7/117** (2016.01)

**A23L 7/143** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2016 08514</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Зінченко Інна Миколаївна (UA), Терлецька Віта Альбертівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>02.08.2016</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>27.03.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.03.2017, Бюл.№ 6</b>	

**(54) СУХІ СНІДАНКИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВИХ**

**(57) Реферат:**

Сухі сніданки для харчування військових містять вівсяні пластівці, зернові кульки та жировий рослинний компонент. Додатково містять рисові та горохові пластівці, цукор білий кристалічний, мед натуральний, сіль кухонну, а як зернові кульки містять шоколадні кукурудзяні кульки.

**UA 114821 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратної промисловості і може бути використана для виробництва харчових продуктів для сухого пайка військових.

Відома композиція інгредієнтів для виробництва мюслі [Патент 28786 UA, МПК A23L 1/164 (2006.01). Композиція інгредієнтів для виробництва мюслі "До сніданку" / Йордатеєва Н. В., Романескул Н. В., Поплавська Л. М; заявник та патентовласник дочірнє підприємство державної акціонерної компанії "Хліб України" Новоукраїнський комбінат хлібопродуктів. -№u 200708156; заявл. 18.07.07; опубл. 25.12.2007, Бюл. № 21, 2007 р.], яка містить такі інгредієнти, %: вівсяні пластівці - 9,12-11,2; житні пластівці - 7,7-9,4; кукурудзяні пластівці - 4,95-5,6; рисові кульки - 1,66-2,4; родзинки очищені - 4,95-5,6; жировий рослинний компонент (насіння соняшнику) - 1,66-2,4; пшеничні пластівці - решта.

Недоліком даної композицію інгредієнтів для виробництва мюслі є те, що готовий продукт характеризується низькою харчовою і біологічною цінністю за рахунок великої кількості вуглеводів та малого вмісту білка, що обумовлено використанням як основної сировини пшеничних пластівців. Також у складі пшеничних пластівців міститься складно перетравлюваний рослинний білок глютен, який може викликати погіршення перистальтики кишечника та алергічні реакції. Рецептурний склад композиції забезпечує низькі органолептичні показники готового продукту, а саме невиражений, прісний смак, що призводить до необхідності внесення додаткових сировинних інгредієнтів безпосередньо при приготуванні продукту. Названі недоліки ускладнюють організацію раціонального харчування військових.

В основу корисної моделі поставлена задача створення сухих сніданків для харчування військових шляхом використання нових сировинних компонентів з метою підвищення харчової та біологічної цінності продукту, покращенню його органолептичних показників.

Поставлена задача вирішується тим, що у рецептурний склад сухих сніданків для харчування військових, що містять вівсяні пластівці, зернові кульки та жировий рослинний компонент, згідно з корисною моделлю, додатково вносять рисові та горохові пластівці, цукор білий кристалічний, мед натуральний, сіль кухонну, а як зернові кульки додають шоколадні кукурудзяні кульки, в такому співвідношенні інгредієнтів, %:

вівсяні пластівці	30,0-40,0
горохові пластівці	1,0-3,0
шоколадні кукурудзяні кульки	5,0-12,0
цукор білий кристалічний	8,0-15,0
мед натуральний	2,0-8,0
жировий рослинний компонент	5,0-12,0
сіль кухонна	0,2-1,0
рисові пластівці	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Запропоновано додатково ввести до складу продукту рисові та горохові пластівці, оскільки вони є цінним натуральним харчовим продуктом та дозволяють збалансувати сухі сніданки за вмістом поживних та біологічно-активних речовин. Додаткове внесення до рецептури цукру білого кристалічного, меду натурального, солі кухонної та шоколадних кукурудзяних кульок значно покращить органолептичні показники продукту.

Так, в рисових пластівцях усі корисні речовини знаходяться у природних, збалансованих кількостях та поєднаннях, вони є гіпоалергенні, а також добре засвоюються організмом людини у зв'язку з відсутністю глютену. У порівнянні з пшеничними пластівцями, введення рисових пластівців у сухі сніданки для харчування військових компенсує вітамінну і мінеральну недостатність, покращить імунітет, стимулюватиме обмін речовин, покращить перистальтику кишечника та процес травлення, сприятиме інтенсивному очищенню організму від токсичних речовин та шлаків.

Горохові пластівці являють собою цінний харчовий продукт. Головна їх корисна властивість полягає у високому вмісті білка, що містить цінні та незамінні амінокислоти. В горохових пластівцях міститься значна кількість мінеральних речовин та вітамінів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, каротину, токоферолу і біотину. Цей продукт корисно вводити в раціон харчування людей, які потребують посиленого білкового харчування (військовослужбовці, спортсмени, люди важких професій). Вживання горохових пластівців позитивно впливає на роботу нервової системи, мозкової діяльності, організм отримує енергію. Таким чином додавання горохових пластівців сприятиме підвищенню харчової та біологічної цінності сухих сніданків для харчування військових.

Під час встановлення оптимального дозування компонентів в сухі сніданки для харчування військових враховували ряд факторів: досягнення високих органолептичних та споживчих властивостей, підвищення біологічної та харчової цінності.

Приклад отримання продукту.

5 Для отримання продукту складають рецептурну суміш з таких інгредієнтів, %: рисові пластівці - 36,0; вівсяні пластівці - 32,1; горохові пластівці - 3,0; шоколадні кукурудзяні кульки - 7,3; цукор білий кристалічний - 10,2; мед натуральний - 5,0; жировий рослинний компонент - 6,0; сіль кухонна - 0,4.

10 Інші приклади отримання складу сухих сніданків для харчування військових наведено в табл. 1.

Приклади складу наведено в таблиці.

Таблиця

№ п/п	Рецептурні компоненти, %								Примітки
	рисові пластівці	вівсяні пластівці	горохові пластівці	шоколадні кукурудзяні кульки	цукор білий кристалічний	мед натуральний	жировий рослинний компонент	сіль кухонна	
1	8,0	40,0	0,5	13,0	16,0	8,0	14,0	0,5	Продукт характеризується невисокою біологічною цінністю та ступенем засвоюваності, задовільними споживчими властивостями, присутній гіркий присмак
2	29,0	32,0	1,0	8,0	12,0	7,0	10,0	1,0	Продукт характеризується підвищеною харчовою та біологічною цінністю, кращою перетравлюваністю, відмінними органолептичними показниками
3	33,3	38,0	2,0	5,0	9,0	4,0	8,0	0,7	
4	34,8	30,0	3,0	11,0	14,0	2,0	5,0	0,2	
5	26,4	38,0	2,0	12,0	8,0	0,5	13,0	0,1	Продукт характеризується низькими органолептичними показниками, в т. ч. притаманний прісний смак

15 Згідно з даними, наведеними у таблиці, можна зробити висновок, що саме запропонований склад сухих сніданків для харчування військових, який відповідає прикладам № 2, 3 та 4, дозволяє отримати готовий продукт з покращеним хімічним складом та показниками якості.

Технічним результатом є отримання сухих сніданків для харчування військових підвищеної харчової та біологічної цінності, покращеної якості та перетравлюваності, із зниженим вмісту глютену. Продукт доцільно включати до сухого пайка військових.

20

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Сухі сніданки для харчування військових, що містять вівсяні пластівці, зернові кульки та жировий рослинний компонент, які **відрізняються** тим, що додатково містять рисові та горохові пластівці, цукор білий кристалічний, мед натуральний, сіль кухонну, а як зернові кульки містять шоколадні кукурудзяні кульки, при наступному співвідношенні компонентів, %:

вівсяні пластівці 30,0-0,0  
 горохові пластівці 1,0-3,0  
 шоколадні кукурудзяні кульки 5,0-12,0  
 цукор білий кристалічний 8,0-15,0  
 мед натуральний 2,0-8,0

жировий рослинний компонент	5,0-12,0
сіль кухонна	0,2-1,0
рисові пластівці	решта.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

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

---

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