

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 88229

ЗАКУСКА ВЕГЕТАРІАНСЬКА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **11.03.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **88229** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 10311**
(22) Дата подання заявки: **21.08.2013**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **11.03.2014**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **11.03.2014, Бюл.№ 5**

(72) Винахідник(и):
**Матко Світлана Василівна (UA),
Мельник Людмила Миколаївна (UA),
Бессараб Олександр Семенович (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ЗАКУСКА ВЕГЕТАРІАНСЬКА

(57) Реферат:

Закуска вегетаріанська містить квасолю варену, воду, сіль, прянощі та додатково містить варені нут і чечевицю, зелень, томатну пасту, соняшникову олію.

UA 88229 U

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/212 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2013 10311**

(22) Дата подання заявки: **21.08.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **11.03.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **11.03.2014, Бюл. № 5**

(72) Винахідники:
Матко Світлана Василівна, UA,
Мельник Людмила Миколаївна, UA,
Бессараб Олександр Семенович, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ЗАКУСКА ВЕГЕТАРІАНСЬКА

(57) Формула корисної моделі:

Закуска вегетаріанська, що містить квасолю варену, воду, сіль, прянощі, яка відрізняється тим, що додатково містить варені нут і чечевицю, зелень, томатну пасту, соняшкову олію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	5-30
нут варений	5-30
чечевиця варена	5-30
зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник	0,5-15
томатна паста	0,5-10
соняшникова олія	2-10
сіль	0,5-2,5
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025-0,075
вода	решта.

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використана для індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Відомі харчові продукти з бобових мають обмежений асортимент і в основному вживаються як гарнір, тобто як додаток до інших страв.

Відомий харчовий продукт, який представляє собою суміш, що складається з вареної і подрібненої до однорідної маси квасолі, цибулі, очищених волоських горіхів і смакових добавок (Сулаквелідзе Т.П. Грузинські страви. - Тбілісі: Видавництво Міністерства торгівлі Грузинської РСР, 1959. - С. 183-184).

Відомий харчовий продукт, який представляє собою суміш, що складається з вареної квасолі, вареного рису, цибулі і смакових добавок (Пат РФ № 2182440 опубл. 20.05.2002. - Пикантная закуска. Данелян А.Р.).

До недоліків цих страв слід віднести те, що переважним компонентом у них є варена квасоля, яка надає деякий грубуватий смак продукту. Крім цього незбалансованість цих страв за основними складовими їжі (білки, жири, вуглеводи) обумовлює їх вживання як гарніру, а не як окремої страви.

В основу корисної моделі поставлена задача створення продукту, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи).

Поставлена задача вирішується тим, що закуска містить квасолю варену, сіль, прянощі. Згідно з корисною моделлю, додатково вводять варені нут і чечевицю, зелень (кріп, петрушка, кінза), томатну пасту, соняшникову олію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

квасоля варена	5-30
нут варений	5-30
чечевиця варена	5-30
зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник	0,5-15
томатна паста	0,5-10
соняшnikова олія	2-10
сіль	0,5-2,5
прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025-0,075
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Використання запропонованих компонентів в заявленому поєднанні дозволяє отримати продукт із вишуканим і в той же час гармонійним смаком, домогтися отримання приємного аромату, усунути неприємні тони в смаку страв з квасолі.

Варена чечевиця, яка є основним компонентом заявленої рецептури - має значний вміст фолієвої кислоти і заліза. Всього в 200 грамах продукту міститься денна норма цих корисних речовин. У насінні чечевиці є від 24 до 35 % білка, вуглеводів - 48-53 %, жиру - 0,6-2 %, 2,3-4,4 % мінеральних речовин, вона також виступає джерелом вітамінів групи В, підвищує імунітет і, завдяки високому вмісту клітковини, нормалізує роботу травної системи.

Чечевиця є одним з небагатьох продуктів нашого харчування (разом з горохом і злаковими культурами), до яких наш організм і наша травна система адаптовані генетично. Плоди чечевиці більш, ніж на третину, складаються з білка. За своїми поживними якостями, чечевичний білок нічим не поступається м'ясному білку, він набагато легше засвоюється нашим організмом і не має тих жирових компонентів, які супроводжують м'ясний білок.

Вживання в їжу страв із чечевиці корисно для серця і необхідно для кровотворення. Введення в раціон страв із чечевиці дозволяє нормалізувати рівень цукру в крові хворим на цукровий діабет.

Споживаючи варений нут (турецький горох), можна забезпечити організм всіма необхідними компонентами, оскільки нут містить більше вісімдесяти поживних речовин. Він є повноцінним джерелом фосфору, калію, магнію і вітамінів групи В (зокрема рибофлавіну В₂ - в чотири рази більше, ніж у зеленому горошку), чудовим джерелом мінеральних речовин і заліза. Цей продукт також насичує будь-яку страву знежиреним і при цьому дуже високоякісним білком. Як і інші боби, нут - багатий розчинними і нерозчинними харчовими волокнами (50 %), які допомагають

запобігти розладам травлення, сприяючи ефективному виведенню з організму токсичних речовин.

5 Харчова цінність томатопродуктів зумовлена значною кількістю вуглеводів - більше 4 %, у тому числі цукрів - 3,5 %, переважаючим з яких є глюкоза, пектинових речовин, клітковини. Вміст органічних кислот складає 0,5 %, у тому числі яблучна, лимонна, менше янтарної, цавлевої. Томати багаті вітаміном С (20-25 мг%) і каротиноїдами (0,5-1,2 мг%), також містяться вітаміни В₁, В₂, РР, фолієва кислота. Термічна обробка (стерилізація, уварювання) збільшує концентрацію поживних речовин, хоча тривале нагрівання може активізувати меланоїдинові реакції, викликаючи потемніння. Завдяки вмісту барвних речовин (каротин, лікопін, ксантофіл) 10 томатна паста має красивий зовнішній вигляд, а поєднання органічних кислот і цукрів створює приємну смакову гамму.

Зелень відзначається вираженою біологічною активністю, містить вітаміни С, В₆, каротин, фолацин. Цей комплекс вітамінів проявляє біологічну дію навіть при їх порівняно невеликій кількості у харчовому раціоні.

15 Специфічний аромат кропу, петрушки обумовлюється присутністю в них ефірного масла (2,5 %). У 100 г кропу міститься 100 мг аскорбінової кислоти. Жування після рясної жирної їжі насіння кропу поліпшує травлення, знімає відчуття тяжкості в шлунку. У 100 г зелені петрушки міститься 1,7 мг β-каротину і 150 мг аскорбінової кислоти. Зелень петрушки характеризується високим вмістом заліза (1,9 мг).

20 Кількість ефірного масла (гострий запах надають сульфіди) в цибулі складає 0,037-0,055 %. Аскорбінової кислоти в 100 г зеленої цибулі міститься 10 мг, β-каротину - 2,0 мг.

Застосування корисної моделі дозволить розширити асортимент страв з оригінальними смаковими якістьми. При цьому закуска "Дієтична" проста у приготуванні і не потребує професійної підготовки кулінара.

25 Зазначена суміш має бути термооброблена протягом не менше 15-30 хв. при безперервному перемішуванні, а бобові попередньо відварені протягом не менше 0,5-3 год.

Введення бобових (чечевиці, квасолі, нуту) менше 5 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більше 30 % кожного погіршується консистенція продукту і його смакові властивості.

30 Введення зелені (у т.ч. часнику) менше 0,5 % погіршує органолептичні показники, не досягається пікантності, а при введенні більш 15 % закуска набуває приторного смаку.

Введення томатної пасту менш 0,5 % призводить до погіршення кольору продукту, а при введенні більш 10 % закуска набуває кислого присмаку.

35 Введення соняшникової олії менш 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 10 % - закуска стає занадто калорійною.

Приклад 1.

Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	5
нут варений	4
чечевиця варена	4
зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник	20
томатна паста	15
соняшникова олія	10
сіль	1,3
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,05
вода	решта.

Цей продукт має слабковиражений бобовий смак, погіршується консистенція.

Приклад 2.

40 Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	15
нут варений	20
чечевиця варена	10
зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник	0,4
томатна паста	1,5
соняшникова олія	0,5

сіть	0,5
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,025
вода	решта.

Цей продукт має порівняно покращену харчову і біологічну цінність, але невиражений смак. Приклад 3.

Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

квасоля варена	22
нут варений	22
чечевиця варена	22
зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник	5
томатна паста	10
соняшникова олія	7,5
сіть	1,5
прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин)	0,05
вода	решта.

- 5 показники, таким чином саме останнє співвідношення компонентів є оптимальним та дозволяє отримати продукт зі збалансованим вмістом основних складових.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Закуска вегетаріанська, що містить квасолю варену, воду, сіль, прянощі, яка відрізняється тим, що додатково містить варені нут і чечевицю, зелень, томатну пасту, соняшкову олію, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|---|-------------|
| квасоля варена | 5-30 |
| нут варений | 5-30 |
| чечевиця варена | 5-30 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник | 0,5-15 |
| томатна паста | 0,5-10 |
| соняшникова олія | 2-10 |
| сіть | 0,5-2,5 |
| прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,025-0,075 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

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