



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 3596

(13) U

(51) 7 A23L1/36

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

## ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

## (54) СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ З НАСІННЯ ГОЛОНАСІННОГО ГАРБУЗА

1

2

(21) 2003088045

(22) 28.08.2003

(24) 15.12.2004

(46) 15.12.2004, Бюл. №12, 2004р.

(72) Лимар Анатолій Остапович, Холодняк Олег  
Георгійович, Холодняк Любов Володимирівна(73) ІНСТИТУТ ПІВДЕННОГО ОВОЧІВНИЦТВА І  
БАШТАННИЦТВА УКРАЇНСЬКОЇ АКАДЕМІЇ АГРА-  
РНИХ НАУК(57) 1. Спосіб одержання харчового продукту з  
насіння голонасінного гарбуза, що включає обжа-

рювання насіння, який **відрізняється** тим, що об-  
жарюванню піддають насіння голонасінного гарбу-  
за, попередньо змащене рослинною олією, а після  
обжарювання приправляють повареною сіллю,  
причому співвідношення насіння, рослинної олії та  
повареної солі складає 250:1:2.

2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що об-  
жарювання насіння проводять при температурі  
120° протягом 10 хвилин.

Корисна модель відноситься до галузі сільсь-  
кого господарства, а саме до переробки сільсько-  
господарської продукції.

Відомий спосіб одержання харчового продукту  
з насіння соняшника, який включає обжарювання  
не очищеного насіння попередньо змащеного рос-  
линною олією, а після обжарювання приправлено-  
го повареною сіллю, при чому співвідношення на-  
сіння соняшника, рослинної олії та повареної солі  
складає 250:1:2,5. (Патент №19409 від 04.09.95,  
A23L1/36, № заявки 95094022. Хомченко О.М. та  
інші. Спосіб одержання харчового продукту з на-  
сіння соняшнику).

Але виготовлення харчового продукту з насін-  
ня голонасінного гарбуза забезпечує підвищення  
якості продукту та лікувально-профілактичний  
ефект при профілактиці захворювань чоловічої  
статевої сфери.

Задачею корисної моделі є підвищення ліку-  
вально-профілактичних властивостей харчового  
продукту.

Поставлена задача досягається тим, що об-  
жарюванню піддають насіння голонасінного гарбу-  
за, попередньо змащене рослинною олією, а після  
обжарювання приправляють повареною сіллю, при-  
чому співвідношення насіння, рослинної олії та  
повареної солі складає 250:1:2, обжарювання про-  
водять при температурі 120° протягом 10 хвилин.

Дослідження проводили в лабораторії селекції  
баштанних культур в Інституті південного овочів-  
ництва і баштанництва УААН в 1999-2002 роках.

Приклад виконання

Попередньо змащене рослинною олією, насін-  
ня голонасінного гарбуза, яке не має лушпиння,  
обжарюють при температурі 120° протягом 10  
хвилин, після обжарювання приправляють пова-  
реною сіллю, при чому співвідношення насіння,  
рослинної олії та повареної солі складає 250:1:2.

Харчовий продукт має лікувально-  
профілактичні властивості, а саме високий вміст  
вітаміну Е, цинку, білку, олеїнової, лінолевої, ліно-  
леної жирних кислот, біологічно активних речо-  
вин, ферментів.