



УКРАЇНА

(19) UA (11) 40735 (13) A

(51) B A23L 1/10

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС

ДО ДЕКЛАРАЦІЙНОГО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІДвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СУМІШ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КРУП'ЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

(21) 98084538
(22) 21.08.1998
(24) 15.08.2001
(46) 15.08.2001, Бюл. № 7, 2001 р.
(72) Бровенко Тетяна Вікторівна
(73) БРОВЕНКО ТЕТЯНА ВІКТОРІВНА
(57) Суміш для приготування круп'яних кулінарних виробів, що містить крупу, молоко, цукор, сир,

яйця, яка відрізняється тим, що додатково має спіруліну в співвідношенні компонентів, % мас.:

| | |
|-----------|---------|
| Крупа | 17 – 20 |
| Молоко | 22 – 33 |
| Цукор | 3 – 5 |
| Сир | 30-33 |
| Яйця | 6 – 8 |
| Спіруліна | 0,5 – 1 |

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виготовлення кулінарних виробів на круп'яній основі.

Для профілактичного харчування людини в умовах дії малих доз радіації, погіршення загальної екологічної ситуації увага приділяється розробці продуктів харчування з високим вмістом білків, вітамінів, мінеральних речовин, біологічно активних речовин, які підвищують резистентність організму.

Для цього використовують кулінарні вироби, які містять зернові культури та продукти їх переробки, зокрема висівки, зародки; овочеві та фруктові порошки, пасти, ефіри целюлози, продукти переробки сої.

Недоліком кулінарних круп'яних виробів є не висока біологічна цінність через низький вміст білків, вітамінів антиоксидантного ряду, мінеральних речовин.

Відомі харчові продукти [№ 3421644, ФРН, МКИ А61К 33/04;

№ 60-36271, Японія, МКИ А23L 3/34;

№ 61-29707, Японія, МКИ А23L 1/48;

№ 3344843, ФРН, МКИ А23L 1/30;

№ 61-46106, Японія, МКИ А23L 1/28] містять мікрокапсули з токоферолом, бета-каротином, рибофлавіном, вітаміни і мінеральні речовини на основі природної сировини, а також білкові добавки.

Найбільше підходить до даного винаходу суміш для приготування пудингу (Заявка Японії № 48-15623), який містить 1% водний розчин каррагенану - прототип, оскільки містить компоненти: крупу, молоко, яйця, білково-вітамінні компоненти водорослинного походження.

Компонент в цих стравах частково компенсує недостачу есенціальних нутрієнтів, а також

необхідних для коагуляції білкових речовин. Проте в сучасних умовах необхідне споживання продуктів, які містять значну кількість білків, мають збалансований амінокислотний склад, збагачені вітамінами антиоксидантного ряду, мінеральними речовинами.

В основу винаходу поставлена задача - приготувати кулінарні запечені круп'яні вироби з спіруліною, шляхом введення її до складу рецептури. Це збільшить кількість білку, покращить збалансованість амінокислотного складу, збільшить вміст вітамінів, біологічно активних сполук, мінеральних речовин і як наслідок підвищить резистентність організму до впливу шкідливих факторів.

Поставлена задача вирішується тим, що суміш для приготування кулінарних круп'яних виробів, які містять крупу, молоко, цукор, сир, яйця, згідно до винаходу додатково має спіруліну в співвідношенні компонентів, в % мас:

| | |
|-----------|-------|
| Крупа | 17-20 |
| Молоко | 22-33 |
| Цукор | 3-5 |
| Сир | 30-33 |
| Яйця | 6-8 |
| Спіруліна | 0,5-1 |

Введення в рецептуру спіруліни у кількості 0,5-1% обумовлює підвищення харчової та біологічної цінності, збагачення вітамінами: каротиноїдами, токоферолом, С, В₁₂.

Спіруліна містить пігменти фікоціанін (до 1% на суху речовину), ксантофіл та каротин. Пігмент фікоціанін є потужним радіопротектором.

В організмі людини спіруліна активізує виробництво гормонів, особливо адреналіну та інсуліну, а також підвищує ефективність нервової системи; сприяє виведенню з організму інкорпорованих

них солей свинцю і стронцію; виявляє гемостимулюючу дію (при опроміненні та кровопусканні); знижує рівень холестерину і тригліцеридів у крові.

Більш того, в спіруліні представлені декілька істотно необхідних мікроелементів, більше всього заліза і глюконата кальцію.

Збагачення круп'яних виробів спіруліною дозволить підвищити стійкість організму до впливу малих доз радіації, інших негативних чинників.

Суміш для приготування круп'яних кулінарних виробів готують таким чином:

Готують компоненти. Крупу, зварену до необхідної консистенції, змішують з інгредієнтами

рецептури і вводять спіруліну у вигляді порошку. Підготовлені напівфабрикати запікають.

Заявлені круп'яні вироби з спіруліною за органолептичними показниками суттєво не відрізняються від приготованих традиційно, мають ледь зеленуватий колір.

Лікувально-профілактичні властивості виробів дають можливість рекомендувати до вживання в домашніх умовах та на підприємствах громадського харчування; людям, які працюють в умовах підвищеного радіаційного фону, з токсичними речовинами та важкими металами.

Тираж 50 екз.

Відкрите акціонерне товариство «Патент»

Україна, 88000, м. Ужгород, вул. Гагаріна, 101

(03122) 3 – 72 – 89 (03122) 2 – 57 – 03
