



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74289** (13) **U**
(51) МПК (2012.01)
A23J 3/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2012 03678	(72) Винахідник(и):	Онищук Василь Варфоломійович (UA)
(22) Дата подання заявки:	27.03.2012	(73) Власник(и):	Онищук Василь Варфоломійович,
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.10.2012		вул. Саперне Поле, 28, кв. 10, м. Київ-42,
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.10.2012, Бюл.№ 20		01042 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ШТУЧНИХ ГРИБІВ

(57) Реферат:

Композиція для виготовлення штучних грибів містить коньяк, соєву муку, штучне молоко, картопляний крохмаль і молотий волоський горіх.

UA 74289 U

Корисна модель належить до галузі промислового виробництва товарів народного споживання, зокрема виготовлення штучних грибів.

Прототип або аналог до даної корисної моделі не виявлені.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити штучні гриби, які змогли б конкурувати з природними білими грибами.

Поставлене завдання вирішується тим, що композиція для виготовлення штучних грибів містить 24 % коньяку, 24 % соєвої муки, 24 % штучного молока, 24 % картопляного крохмалю і 4 % молотого волоського горіха, що разом для всіх інгредієнтів складає 100 % за об'ємом.

Завдяки наявності штучного молока [1] в композиції створюються умови для прояву властивості синергізму. Штучне молоко містить в собі намагнічену воду з потенціалом 60 а/м^3 , рисове борошно і коров'яче молоко 3,5 % жирності, що взяті у рівних пропорціях (1/3) за об'ємом. Технічний результат даної корисної моделі пов'язаний з високим рівнем якості штучних грибів, що досягається трансформаційними змінами рисового молока.

Композиція для виготовлення штучних грибів характеризується наступними особливостями.

Смакові якості штучних грибів у два рази вищі від природних білих грибів. Крім того, ці гриби володіють лікувальними властивостями, зокрема вони підвищують перистальтику кишечника. Якість грибів зростає у зв'язку з дією електромагнітного поля, яке дає штучне молоко. Застосування цих грибів у раціоні харчування людей дасть можливість приготувати цілий ряд смачних блюд.

Використані джерела.

1. Патент України № 68626 (корисна модель). Штучне молоко, 2012. - Бюл. № 7.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Композиція для виготовлення штучних грибів, що містить коньяк, соєву муку, штучне молоко, картопляний крохмаль і молотий волоський горіх, при наступному співвідношенні інгредієнтів, об'єм, %:

коньяк	24
соєва мука	24
штучне молоко	24
картопляний крохмаль	24
молотий волоський горіх	4.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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