



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **100896**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/216 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 02439**

(22) Дата подання заявки: **18.03.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.08.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.08.2015, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Шульга Оксана Сергіївна (UA),
Бочко Інна Володимирівна (UA),
Шульга Сергій Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КАРТОПЛЯНІ ПАЛИЧКИ

(57) Реферат:

Картопляні палички містять сухе картопляне пюре та крупу. Додатково використовують яєчний порошок, порошки груші та селери, сіль, а як крупу використовують кукурудзяну, рисову.

UA 100896 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчово-концентратного виробництва і може бути використана для одержання нового харчового продукту.

Відомі екструзійні продукти з сухого картопляного пюре у вигляді пластівців, до рецептури яких входять лише сухе картопляне пюре у вигляді пластівців та однієї з круп: рисової, кукурудзяної (Патент на корисну модель № 39439. Бюл. № 4, від 25.02.2009; Патент на корисну модель № 84767. Бюл. № 20, від 25.10.2019). Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача одержання картопляних паличок підвищеної харчової цінності з відмінними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу картопляних паличок входить сухе картопляне пюре та крупа. Згідно з корисною моделлю як крупа використовується рисова та кукурудзяна та додатково використовується яєчний порошок, порошок груші та селери, сіль при наступному співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	29,9-39
кукурудзяна крупа	18-24
рисова крупа	20-24
яєчний порошок	7-0
порошок груші	6-10
порошок селери	5-7
сіль	0,1-1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату яєчний порошок, порошок груші та селери, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Селера дуже багата вітаміном С (до 150 мг%) і каротином (до 7 мг%), вітамінами В₁ В₂, РР, фолієвою, хлорогеновою і глютаміною кислотами. В коренеплодах містяться білок, вуглеводи, ефірна олія і мінеральні солі – калію, кальцію, фосфору, міді, заліза, магнію. Білок її багатий на амінокислоти – аргінін, гістидин, лізин, аланін. Наявність в селері органічної глютамінової кислоти (без прикріпленого іона натрію) дозволяє використовувати селеру, як нешкідливий підсилювач смаку і запаху.

Яєчний порошок містить до 45 % білкових речовин, 0,9 мг% вітаміну А.

Груші використовують як антимікробний засіб, плоди яких створюють несприятливе середовище для хвороботворних бактерій. У плодах груш містяться органічні кислоти, які разом з соляною кислотою шлункового соку підкислюють їжу, що знаходиться в шлунку. Пектинові і дубильні речовини, що знаходяться в грушах у кількості до 20 %, позбавляють ці бактерії рухливості. Плоди містять антибіотик арбутин, що вбиває мікроби. Антимікробна дія груш впливає на кишкову флору і на мікроби, що викликають запалення нирок і сечового міхура.

Приклади складу продукту.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Висновки
	Сухе картопляне пюре	Крупа кукурудзяна	Рисова крупа	Порошок яєчний	Порошок груші	Порошок селери	Сіль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	42	17	19	11	5	4	2	Продукт має характерний смак картоплі, світло-коричневий колір, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
2.	35,5	20	22	9	6	7	0,5	Продукт має присмак картоплі, світло-коричневий колір, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
3.	33	22	23	8	7	6	1	Продукт має приємний збалансований смак, світло-коричневий колір, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	30,5	25	22	6	12	3	1,5	Продукт має солонуватий смак крупи, світло-жовтий колір з зеленими вкрапленнями, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.

Технічним результатом є отримання картопляних паличок з відмінними органолептичними показниками та підвищеною харчовою цінністю, що дозволяє розширити асортимент екструдованих харчових продуктів.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10	Картопляні палички, що містять сухе картопляне пюре та крупу, які відрізняються тим, що додатково використовують яєчний порошок, порошки груші та селери, сіль, а як крупу використовують кукурудзяну, рисову при наступному співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:	
	сухе картопляне пюре	29,9-39
	кукурудзяна крупа	18-24
	рисова крупа	20-24
	яєчний порошок	7-10
	порошок груші	6-10
	порошок селери	5-7
	сіль	0,1-1.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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