



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **100898**

(13) **U**

(51) МПК

**A23L 1/216** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 02441**

(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 використовується порошок кропиви та порошок кабачків, сіль, а як крупу використовують ячну, горохову та пшоняну крупи.

**UA 100898 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратного 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: ячної, пшоняної, горохової (Патент на корисну модель № 39440. Бюл. № 4, від 25.02.2009; Патент на корисну модель № 39441. Бюл. № 4, від 25.02.2009; Патент на корисну модель № 39442. Бюл. № 4, від 25.02.2009). Недоліком даного складу продуктів є їх низька харчова цінність та органолептичні властивості.

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 ячна крупа, горохова крупа, крупа пшоняна, та додатково використовується порошок кропиви та порошок кабачків, сіль при такому співвідношенні сировинних компонентів, %:

сухе картопляне пюре	34,9-45
ячна крупа	20-24
горохова крупа	7-10
крупа пшоняна	10-21
порошок кропиви	4-6
порошок кабачків	7-11
сіль	0,1-1.

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

Запропоновано ввести до складу екструдату порошок кропиви та порошок кабачків, оскільки дані добавки є біологічно активними.

Листки кропиви містять до 269 мг% вітаміну С, каротин та інші каротиноїди (до 50 мг%), вітаміни групи К і В, мурашину, пантотенову та інші органічні кислоти. В листках виявлено до 5 % хлорофілу, понад 2 % дубильних речовин, камедь, протопорфірин, копропорфірин, ситостерин, глікозид уртицин, залізо, фітонциди, кверцетин, кавова, ферулова кислоти, ацетилхолін, гістамін і 5-гідрокситриптамін. Кабачки володіють дієтичними властивостями завдяки вдалому співвідношенню мінеральних солей (калію -170-238 мг/100 г та натрію 2-14 мг/100 г), а також є джерелом інших цінних солей: кальцію 15-40 мг, фосфору - 12-25 мг, заліза - 0,4-0,8 мг, міді, кобальту, магнію. Вміст пектинових речовин становить 1,7-2 %.

Приклади складу продукту.

№ п/п	Рецептурні компоненти, %							Висновки
	Сухе картопляне пюре	Крупа ячна	Горохова крупа	Крупа пшоняна	Порошок кропиви	Порошок кабачків	Сіль	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	46	19	11	9	7	6	2	Продукт має виражений солоний смак картоплі, жовтий колір з зеленими вкрапленнями, тверду консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
2.	41,5	21	9	13	4	11	0,5	Продукт має смак картоплі з дещо пріснутим присмаком, жовтий колір з зеленими вкрапленнями, тверду консистенцію. Коефіцієнт спучування достатній.
3.	38	24	8	15	5	9	1	Продукт має приємний збалансований смак, світло-жовтий колір з зеленими вкрапленнями, хрумку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	36	23	7	20	5	8	1	Продукт має круп'яний присмак, світло-жовтий з зеленими вкрапленнями колір, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
4.	31	23	24	8	8	5	1	Продукт має присмак круп, світло-коричневий колір, крихку консистенцію. Коефіцієнт спучування добрий.
5.	24,9	25	25	6	11	8	0,1	Продукт має присмак круп, коричневий колір, тверду консистенцію. Коефіцієнт спучування недостатній.

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

Картопляні палички, що містять сухе картопляне пюре та крупу, які **відрізняються** тим, що додатково використовується порошок кропиви та порошок кабачків, сіль, а як крупу використовують ячну, горохову та пшоняну крупи при такому співвідношенні сировинних інгредієнтів, %:

10

сухе картопляне пюре	34,9-45
ячна крупа	20-24
горохова крупа	7-10
крупа пшоняна	10-21
порошок кропиви	4-6
порошок кабачків	7-11
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