



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **103794**

(13) **U**

(51) МПК

**A23L 1/221** (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 07414**

(22) Дата подання заявки: **23.07.2015**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.12.2015**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.12.2015, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

**Польовик Володимир Вікторович (UA),  
Корецька Ірина Львівна (UA),  
Рахметов Джамал Бахлулович (UA),  
Бандуренко Галина Михайлівна (UA),  
Довга Олена Олександрівна (UA),  
Бендас Яна Юріївна (UA)**

(73) Власник(и):

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

## (54) КОМПОЗИЦІЯ СУХОЇ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СУМІШІ

(57) Реферат:

Композиція сухої пряно-ароматичної суміші містить паприку, грибну траву сушену, мускатний горіх, порошок гірчиці, щавнат сушений та сіль кухонну.

**UA 103794 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва харчоконцентратів, і може бути використана в закладах ресторанного господарства для приготування обідніх страв, соусів, страв з птиці, м'яса, риби та овочевих; може бути використана в м'ясопереробній та в консервній промисловості при маринуванні.

- 5 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі, що заявляється, є рецептура виробництва суміші пряностей для м'ясного фаршу № 1 [Справочник технолога пищекопцентратного овочесушильного производства. Под редакцией В.Н. Гуляева. - М: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 488 с. - С. 382], яка має склад, мас. %:

|               |       |
|---------------|-------|
| паприка       | 1,4   |
| перець чорний | 1,6   |
| лавровий лист | 1,1   |
| гвоздика      | 0,7   |
| сіль кухонна  | 94,8. |

- 10 Недоліком цієї рецептури є специфічні трави, які мають особливий смак та аромат, мають невисоку харчову цінність за поживними речовинами і вузьке коло застосування.

В основу корисної моделі поставлена задача створити композицію сухої пряно-ароматичної суміші з поліпшеними органолептичними властивостями, збалансовані за поживними речовинами з одночасним застосуванням цінних біологічно активних харчових добавок.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що композиція сухої пряно-ароматичної суміші містить паприку та сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, додатково використовують грибку траву сушену, мускатний горіх, порошок гірчиці та щавнат сушений у такому співвідношенні сировинних компонентів, мас. %:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| паприка             | 12-16 |
| грибна трава сушена | 4-8   |
| мускатний горіх     | 10-12 |
| порошок гірчиці     | 12-16 |
| щавнат сушений      | 51-54 |
| сіль кухонна        | 2-3.  |

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

- 20 Введення до складу при приготуванні композиції сухої пряно-ароматичної суміші біологічно активних харчових добавок підвищує біологічну цінність продукту.

Сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати композицію сухої пряно-ароматичної суміші особливого складу, з метою розширення асортименту продовольчих товарів.

- 25 Щавнат - нова гібридна культура, створена на основі *Rumex patientia* L. × *Rumex tianschanicus* Losinsk (Свідоцтво про авторство сорту рослин № 06157), створення якої належить Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка Національної академії наук України.

- 30 Щавнат використовується як харчова, енергетична, кормова та лікарська рослина. Особливо цінним у всіх сортів щавнату є високий вміст у листках аскорбінової кислоти та каротину: відповідно 1103,71 та 53,06 мг/% в перерахунку на суху речовину.

- 35 Щавнат - джерело рослинного біологічно цінного білка (39-42 %), макро- та мікро- елементів, вітамінів, кислот, каротинів, має високу калорійність 443,7 ккал. Аналіз біологічної цінності білків щавнату свідчить, що білок щавнату є майже збалансованим, лімітованими є амінокислоти ізолейцин і валін (скор 75 % та 90 %). Встановлено, що сума замінних амінокислот становить 14964 мг на 100 г сухих речовин щавнату; незамінних 10117 мг /100 г; тобто незамінні амінокислоти складають 40,33 % від загальної кількості амінокислот [Сильчук, Т.А. Використання нетрадиційної білковмісної сировини у виробництві хліба / Т.А. Сильчук, В.І. Кулініч, О.В. Арпуль, І.В. Тополь // Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства. - 2014. - Вип. 27. - С. 274-277.].

- 40 Щавнат в поєднанні з підібраними іншими, добре нам відомими, смако-ароматичними натуральними травами, дає гарне поєднання на смак та запах страв.

- 45 Основні складові мускатного горіху - ефірна олія, білок та крохмаль. Він містить від 7 до 15 % ефірної олії, яка складається із різноманітних терпенів, а також містить 3-4 % міристицину, елеміцин та ін. Введення в рецептуру мускатного горіха надає композиції пряного присмаку та аромату.

Порошок гірчиці сухої, відомий інгредієнт, який входить до складу суміші приправи, стимулює виділення шлункового соку, що, в свою чергу, дає гарне перетравлення та добре засвоєння їжі.

Із-за зниженого порівняно з іншими видами перцю вмісту ароматичних речовин паприка використовується як барвник.

Характерною особливістю використання грибної трави є надання композиції специфічного пікантного аромату.

- 5 За рахунок нових ознак, а саме оптимального кількісного співвідношення компонентів, зміна смакових властивостей композиції пряно-ароматичної суміші зумовлені не тільки зміною об'ємної маси, але і збільшенням кількості білків та вуглеводів.

- 10 Щодо технології застосування в закладах ресторанного господарства композицію сухої пряно-ароматичної суміші додаються за 5 хв. до закінчення приготування, тому вітамінно-білкова група, якою багатий щавнат сухий завдяки мінімальній тривалості обробки, не буде втрачати своєї біологічної цінності.

Приклади композицій сухої пряно-ароматичної суміші, що заявляється, наведено в таблиці.

Таблиця

| Приклад   | грибна трава сушена | мускатний горіх | паприка | сіль кухонна | порошок гірчиці | щавнат сушений | Висновки  |
|-----------|---------------------|-----------------|---------|--------------|-----------------|----------------|---|
| Приклад 1 | 10                  | 9               | 10      | 3            | 18              | 50             | Недостатній аромат страв  |
| Приклад 2 | 8                   | 10              | 12      | 3            | 16              | 51             | Композиція сухої пряно-ароматичної суміші має високі споживчі властивості |
| Приклад 3 | 6                   | 11              | 14,5    | 2,5          | 14              | 52             |   |
| Приклад 4 | 4                   | 12              | 16      | 2            | 12              | 54             |   |
| Приклад 5 | 2                   | 13              | 18      | 2            | 10              | 55             | Погіршуються смакові та ароматичні властивості                            |

- 15 Як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, до складу композиції сухої пряно-ароматичної суміші доцільно вносити 4-8 % грибної трави сушеної, 10-12 % мускатного горіха, 12-16 % порошку гірчиці, 2-3 % солі кухонної та 51-54 % щавнату сушеного.

- 20 Технічний результат корисної моделі полягає в тому, що створення рецептури "Композиція сухої пряно-ароматичної суміші" дозволяє підвищити харчову цінність, покращити органолептичні показники та розширити існуючий асортимент сухих приправ, збалансованих за поживними речовинами.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 25 Композиція сухої пряно-ароматичної суміші, що містить паприку, сіль кухонну, яка **відрізняється** тим, що додатково містить грибну траву сушену, мускатний горіх, порошок гірчиці та щавнат сушений у такому співвідношенні сировинних компонентів, мас. %:
- |                     |       |
|---------------------|-------|
| паприка             | 12-16 |
| грибна трава сушена | 4-8   |
| мускатний горіх     | 10-12 |
| порошок гірчиці     | 12-16 |
| щавнат сушений      | 51-54 |
| сіль кухонна        | 2-3.  |

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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