



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 112843

(13) U

(51) МПК

G01N 33/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2016 08019**

(22) Дата подання заявки: **19.07.2016**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.12.2016**

(46) Публікація відомостей **26.12.2016, Бюл.№ 24**
про видачу патенту:

(72) Винахідник(и):

**Любич Віталій Володимирович (UA),
Господаренко Григорій Миколайович
(UA),
Полянецька Ірина Олегівна (UA),
Воробйова Наталія Василівна (UA),
Новіков Володимир Вікторович (UA),
Возіян Валерія Валеріївна (UA)**

(73) Власник(и):

**УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА,
вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська
обл., 20305 (UA)**

(54) СПОСІБ КУЛІНАРНОЇ ОЦІНКИ ЕКСТРУДАТУ З КРУП'ЯНИХ ПРОДУКТІВ ТРИТИКАЛЕ ТА ПШЕНИЦІ, ЗБАГАЧЕНОГО НЕТРАДИЦІЙНОЮ СИРОВИНОЮ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

(57) Реферат:

Спосіб кулінарної оцінки екструдату з круп'яних продуктів тритикале та пшениці, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності, шляхом запарювання крупи масою 50 г у спеціальному циліндрі з додаванням 125 см³ коров'ячого молока. Після охолодження до кімнатної температури оцінювання проводять за градаціями, розробленими для тритикале та пшениці, з додатковим визначенням консистенції під час розжовування без урахування кольору.

UA 112843 U

Корисна модель належить до галузі сільського господарства, може бути використана в селекції і харчовій промисловості під час оцінки кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале та пшениці, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності (плодогідний порошок, плодоовочеве пюре, сік, побічні продукти харчових виробництв, нетрадиційна сировина зернових і бобових культур).

Відомо кулінарну оцінку каші, що полягає у визначенні консистенції, кольору, запаху та смаку каші за 9-бальною шкалою [Методика державної науково-технічної експертизи сортів рослин [Сорока В.І., Андрющенко А.В., Шовгун О.О. та ін.]. - Вип. 7. - К.: Алефа, 2011. - 133 с.]. Проте цю методику розроблено для крупи ячмінної, що істотно відрізняється від екструдату, отриманого із зерна тритикале та пшениці або круп'яних продуктів, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності.

Відомо також іншу методику кулінарної оцінки крупи, що також включає визначення консистенції, кольору, запаху та смаку каші, проте загальна оцінка може бути від 0 до 100 балів. Визначення кулінарних властивостей крупи, згідно з цією методикою, не дає можливості порівнювати отримані результати з крупами, оціненими за 9-бальною шкалою [Данильчук П.В. Оценка качества зерна в хозяйствах и на хлебоприемных предприятиях: справочник / П.В. Данильчук, Л.Р. Торжинская. - К.: Урожай, 1990. - 174 с.].

Крім цього описані методики не дають можливості оцінити кашу під час розжовування, що є важливим показником, оскільки характеризує наявність оболонок у крупі, а також ці методики не дають можливості об'єктивно оцінити показники якості каші, збагаченої нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності, оскільки під час визначення запаху та смаку ці компоненти можуть змінювати їх або до найнижчого, або до найвищого бала шкали, колір каші визначати зовсім недоцільно, тому що визначити оптимальний параметр цього показника для кожного додаткового компонента рецептури неможливо.

Приміщення, де проводять органолептичні випробування, повинно бути достатньо просторим, мати постійну температуру (18-20 °С) і відносну вологість повітря (70-75 %). У приміщення не повинен проникати сторонній звук. Лабораторія для проведення випробувань повинна бути розташована в північній частині будівлі; вікна у відношенні до поверхні підлоги повинні складати близько 35 %, стіни - білого, кремового або світло-сірого кольору. На робочих місцях - освітленість не менше 500 лк розсіяним денним світлом або світлом люмінесцентних ламп, які відповідають вимогам нормативної документації. Бажано мати додаткове приміщення для підготовки зразків для аналізу.

Суть запропонованого способу полягає в тому, що екструдат, збагачений нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності, із зерна тритикале та пшениці або круп'яних продуктів масою 50 г запарюють у спеціальному циліндрі на електропроводяній бані (типу ПОР-1 чи ПКО-1) з додаванням 125 см коров'ячого молока (ДСТУ 2661:2010 "Молоко коров'яче питне").

Після охолодження до кімнатної температури визначають запах, смак і консистенцію каші під час розжовування за 9-бальною шкалою без урахування кольору каші (див. таблицю).

Таблица

Кулінарна оцінка каші із екструдату зерна тритикале та пшениці або круп'яних продуктів, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності

Показник	Бал				
	9	7	5	3	1
Запах	із наявним або відсутнім запахом додаткових компонентів рецептури				
	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній, злегка змінений	нетиповий, із сильно вираженим стороннім запахом
Смак	із наявним або відсутнім смаком додаткових компонентів рецептури				
	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній	нетиповий, із сильно вираженим стороннім смаком

Продовження таблиці

Показник	Бал				
	9	7	5	3	1
Консистенція каші під час розжовування	дуже ніжна, добре розжовується, без хрусту	досить ніжна, добре розжовується, без хрусту	жорсткувата, трохи комкується, із слабким хрустом	жорстка, комкується, з хрустом	дуже комкується, із сильним хрустом, сильно жорстка

- 5 Запропонований спосіб оцінки кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале і пшениці не заперечує загальноприйнятій 9-бальній шкалі оцінювання крупи, що дає можливість порівнювати отримані результати з крупами інших сортів. Розроблена градація забезпечує об'єктивніше визначення кулінарних властивостей екструдату, отриманого із зерна тритикале і пшениці.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб кулінарної оцінки екструдату з круп'яних продуктів тритикале та пшениці, збагаченого нетрадиційною сировиною підвищеної біологічної цінності, який **відрізняється** тим, що здійснюють запарювання крупи масою 50 г у спеціальному циліндрі з додаванням 125 см³ коров'ячого молока, після охолодження до кімнатної температури оцінювання проводять за градаціями, розробленими для тритикале та пшениці, з додатковим визначенням консистенції під час розжовування без урахування кольору.
- 15

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