



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119428** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A21D 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 03289	(72) Винахідник(и): Ковтун Аліна Володимирівна (UA), Ковбаса Володимир Миколайович (UA), Пічкур Віталій Яковлевич (UA), Барановський Олексій Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 06.04.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2017, Бюл.№ 18	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ФОРМОВАНІ КАРТОПЛЯНІ ЧІПСИ "ВИСІВКОВІ"

(57) Реферат:

Формовані картопляні чіпси містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль. Вони додатково містять жмих гарбузового насіння.

UA 119428 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до харчоконцентратної галузі харчової промисловості.

Найбільш близьким до заявленого є чіпси "Білоруські" [ТУ 10 БССР 03-10-86], в рецептуру яких входить картопляна крупка, крохмаль, сіль, вода, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

картопляна крупка	52,5
крохмаль	10,0
сіль	1,5
вода питна	36,0.

Недоліком даної рецептурної композиції є низький вміст фізіологічно необхідних для організму нутрієнтів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення чіпсів покращеної харчової цінності, збагачених харчовими волокнами, вітамінами, мікро- та макроелементами для всіх верств населення.

Картопляна крупка, яка є основою для виготовлення даного продукту містить в своєму складі значну кількість крохмалю, що при значному його споживанні призводить до ожиріння для всіх категорій населення.

Поставлена задача вирішується тим, що формовані чіпси "Висівкові" містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль, олію для фритюру, згідно з корисною моделлю, додатково містить жмих гарбузового насіння, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	20,00-13,45
крохмаль	3,90-3,40
сіль	0,50
жмих гарбузового насіння	0,4-6,5
вода питна	75,2-76,15.

Причиною-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними технічним результатом полягає в наступному.

1. Пропонується готувати формовані картопляні чіпси з введенням в рецептуру жмиху гарбузового насіння у кількості 0,4-6,5 %, що дозволяє отримати чіпси, збагачені харчовими волокнами, збільшити кількість вітамінів групи, збагатити виріб макроелементами, такими як калій, магній, фосфор.

2. Пропонується здійснити заміну картопляної крупки на жмих гарбузового насіння у кількості 0,4-6,5 %, що дозволить створити продукт який матиме оздоровче призначення при цьому не втрачаючи задовільних органолептичних показників.

3. При внесенні жмиху гарбузового насіння у кількості 1,0...3,0 %, суттєво покращаться фізико-хімічні показники напівфабрикату та готового виробу.

Органолептичні показники готового виробу наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники чіпсів "Висівкові"

Показники	Відповідність показникам
Форма	Правильна, що відповідає формі, встановленій ДСТУ 4608:2006
Поверхня	Рівна, однорідна, що свідчить про правильний вибір температури, при якій готували чіпси; не підгоріла.
Колір	Від золотистого до світло-коричневого
Консистенція	Всередині однорідна, без грудочок нерозчинних компонентів
Смак і запах	Смак та запах картопляної крупки та жмиху гарбузового насіння

Інші приклади отримання складу наведені у таблиці 2.

Як видно з наведених в таблиці даних, склад чіпсів "Висівкові" за прикладами 2...4 потрапляє в діапазон, який дозволяє отримати задовільні структурно-механічні та органолептичні показники готового виробу, а приклади 1 та 5 виходять за його межі.

Таким чином, отримання чіпсів "Висівкові", збагачених, завдяки введенню жмиху гарбузового насіння, в першу чергу, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами підвищує харчову цінність продукту, а також покращити структурно-механічні та органолептичні показники якості готових чіпсів.

Таблиця 2

№ п/п	Рецептурні компоненти					Висновки
	Картопля на крупка	Крохмаль	Сіль	Вода	Жмих гарбузового насіння	
1	20,2	3,75	0,50	75,45	0,1	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості не відповідають вимогам
2	19,46	3,70	0,50	75,34	1,0	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
3	17,20	3,65	0,50	75,65	3	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, якості готових виробів, що відповідають вимогам та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
4	15,15	3,45	0,50	75,90	5,0	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак
5	13,20	3,35	0,50	76,15	6,8	Органолептичні та фізико-хімічні показники не відповідають вимогам, а саме змінюється колір до темно-коричневого та явно виражений присмак жмиху гарбузового насіння

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Формовані картопляні чіпси, що містять картопляну крупку, крохмаль, воду, сіль, які **відрізняються** тим, що додатково містять жмих гарбузового насіння, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|--------------------------|-------------|
| картопляна крупка | 20,00-13,45 |
| крохмаль | 3,90-3,40 |
| сіль | 0,50 |
| жмих гарбузового насіння | 0,4-6,5 |
| вода питна | 75,2-76,15. |

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601