



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119525** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A21D 2/00
A21D 2/36 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 03871	(72) Винахідник(и): Ковтун Аліна Володимирівна (UA), Ковбаса Володимир Миколайович (UA), Пічкур Віталій Яковлевич (UA), Колеснік Ольга Петрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.04.2017	
(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 "КРІОЧІПС"

(57) Реферат:

Формовані картопляні чіпси містять картопляну крупку, воду питну, сіль. Додатково до складу введено кріопорошок броколі, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	39,75-59,75
крохмаль	0,45-0,55
сіль	39,80-24,70
вода питна	20,00-15,00.

UA 119525 U

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

Найближчим аналогом до запропонованої корисної моделі вибрані 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 рецептури чіпсів, яка буде мати покращені харчові цінності, чіпси будуть збагачені вітамінами, мікро- та макроелементами.

Поставлена задача вирішується тим, що формовані чіпси "КріоЧіпс" містять картопляну крупку, воду, сіль, відповідно до корисної моделі, додатково містять кріопорошок броколі у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

картопляна крупка	39,75-59,75
крохмаль	0,45-0,55
сіль	39,80-24,70
вода питна	20,00-15,00.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Картопляна крупка, що є основою для виготовлення даного продукту, містить в своєму складі значну кількість крохмалю, тому нами запропоновано зменшити його кількість за рахунок додавання кріопорошку броколі.

Пропонується готувати формовані картопляні чіпси з введенням в рецептуру кріопорошку броколі у кількості 39,75-59,75 %, що дозволяє отримати чіпси, збагачені харчовими волокнами, збільшити кількість вітамінів групи В, збагатити виріб макроелементами, такими як Se, K, Ga, Fe, що дозволяє створити продукт, який має оздоровче призначення при цьому не втрачаючи задовільних органолептичних показників.

При внесенні кріопорошку броколі у кількості 36,03...28,48 %, суттєво покращаються фізико-хімічні показники напівфабрикату та готового виробу.

Органолептичні показники готового виробу наведені у таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептичні показники чіпсів "КріоЧіпс"

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 кріопорошку броколі

Інші приклади отримання складу наведені у таблиці 2.

Як видно з наведених в таблиці 2 даних, склад чіпсів "КріоЧіпс" 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.

Введення в рецептуру кріопорошку броколі дає можливість виробляти формовані картопляні чіпси підвищеної харчової та біологічної цінності із збільшеною кількістю мікро- та макроелементів (K, Ga, Na, Fe), мінеральних речовин, вітамінів та подовжити термін зберігання.

Таблиця 2

№ п/п	Рецептурні компоненти				Висновки
	Картопляна крупка	Сіль	Вода	Кріопорошок броколі	
1	39,75	0,45	20,00	39,80	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості не відповідають вимогам
2	45,50	0,47	18,00	36,03	Органолептичні та фізико-хімічні показники якості відповідають вимогам, але не забезпечують необхідний ступінь підвищення харчової цінності виробів
3	50,25	0,50	17,00	32,25	Найкращі органолептичні та фізико-хімічні показники якості, якості готових виробів, що відповідають вимогам, та забезпечується підвищення вмісту біологічно активних речовин в готових продуктах
4	55,00	0,52	16,00	28,48	Значно погіршуються органолептичні показники готових виробів, а саме колір та смак
5	59,75	0,55	15,00	24,70	Органолептичні та фізико-хімічні показники не відповідають вимогам, а саме змінюється колір до темно-коричневого та явно виражений присмак броколі

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Формовані картопляні чіпси, що містять картопляну крупку, воду питну, сіль, які **відрізняються** тим, що додатково містять кріопорошок броколі, у такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:
- | | |
|-------------------|--------------|
| картопляна крупка | 39,75-59,75 |
| крохмаль | 0,45-0,55 |
| сіль | 39,80-24,70 |
| вода питна | 20,00-15,00. |

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