



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **100788**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/22 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2015 01627**

(22) Дата подання заявки: **24.02.2015**

(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):

Юхневич Ян Антонович (UA)

(73) Власник(и):

Юхневич Ян Антонович,
пр. Маршала Жукова, 37, кв. 58, м. Одеса,
65114 (UA)

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ СУХОЇ ПРИПРАВИ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів сухої приправи містить перець гіркий, сіль, часник, кінзу листову, кріп, петрушку, ядра горіха і ароматичну суміш. Додатково містить м'яту, пажитник, чабер, лавровий лист, коріандр і корицю. При цьому як ароматичну суміш вона містить уцхо-сунелі, а як горіхи - ядра мускатного горіха.

UA 100788 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до композиції інгредієнтів сухої приправи типу "АДЖИКА".

Відома композиція інгредієнтів аджики абхазької, що містить наступні компоненти:

- перець пекучий - 30 великих стручків;
- часник - 1,5 головки;
- сіль не йодована, кам'яна або морська - 1,5...2 столові ложки;
- коріандр - 4 чайні ложки;
- кумин (зіра) - 2 чайні ложки;
- насіння кропу - 1 столова ложка;

- пажитник блакитний - 2 столові ложки

(див. <http://www.suseky.com/adzhika-abkhazskaja-nastojashhaja-syraja-adzhika-962/html>).

Відома також композиція інгредієнтів аджики абхазької і менгрельської, що містить наступні компоненти:

- гострий перець (червоного або зеленого кольору) - 20 стручків (~ 800 гр);
- часник - 15 зубчиків;
- сіль - 3 столові ложки;
- кінза - 40 гр;
- базилік фіолетовий - 30 гр;
- кріп - 30 гр;

- коріандр цілі насіння - 2 столові ложки

(див. <http://kuh-nya.ru/konser/652-adjikaabkhaz.html>).

Найбільш близькою за складом до композиції, що заявляється, є аджика абхазька автентична, що включає наступні компоненти:

- перець гострий червоний стручковий (чилі) - 0,5 кг;
- часник - 0,4 кг;
- кріп свіжий - 50 г;
- зелень петрушка свіжа - 50 г;
- листя базилика фіолетового свіжі - 50 г;
- кінза листова свіжа - 50 г;
- хмелі-сунелі (готова суміш) - 2...3 столові ложки;
- сіль кухонна грубого помелу (не йодована і не морська) - 3...4 столові ложки;
- Горіхи лісові, ядра - 200-300 г

(див. <http://cooki/i/ua/user/724416/9736/>).

Дана композиція вибрана як прототип.

- Прототип і композиція інгредієнтів сухої приправи, що заявляється, мають спільні ознаки (компоненти):

- перець гіркий
- сіль
- часник
- кінза
- кріп
- петрушка
- ядра горіха
- ароматична суміш.

- Однак приправа, приготована за прототипом, також як і приправи, приготовані за аналогами, мають загальний недолік - невисокі органолептичні показники, пов'язані з тим, що суха приправа не має достатню біологічну, харчову цінність і пікантність.

- Це пов'язано з відсутністю у складі приправи таких компонентів як кориця, коріандр, лавровий лист, чабер, пажитник і м'ята, які збагачують приправу цінними фізіологічно активними речовинами, що покращують біологічну і харчову цінність продукту і надає пікантність у смаку.

- В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів сухої приправи типу "аджика", в якій шляхом введення до її складу додаткових компонентів та іншого співвідношення відомих і нововведених компонентів забезпечити підвищення біологічної та харчової цінності, а також поліпшення органолептичних показників приправи.

- Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів сухої приправи, яка містить перець гіркий, сіль, часник, кінзу листову, кріп, петрушку, ядра горіха та ароматичну суміш, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить м'яту, пажитник, чабер, лавровий лист, коріандр і корицю, при цьому як ароматичну суміш вона містить уцхо-сунелі, а як ядра горіхів - ядра мускатного горіха, при наступному співвідношенні вказаних компонентів, мас. %:

кориця	0,08...0,12
уцхо-сунелі	0,24...0,36
коріандр	0,24...0,36
мускатний горіх	0,24...0,36
лавровий лист	0,48...0,72
чабер	0,48...0,72
пажитник	0,48...0,72
м'ята перцева	1,44...2,16
петрушка	1,44...2,16
кріп	1,44...2,16
кінза листова	1,44...2,16
часник	14,4...21,6
сіль	9,6...14,4
перець гіркий	решта.

Сушу приправу типу "Аджика" готують наступним чином. Спочатку готують сировину: миють і просушують гіркий перець (до видалення вологи з поверхні стручка), миють і просушують кріп, м'яту перцеву, петрушку і кінзу листову. Потім кріп, м'яту перцеву, петрушку і кінзу листову сушать.

- 5 Сіль пропускають через магнітоуловлювач і через сита для видалення сторонніх предметів. Перець гіркий очищають від плоніжки і подрібнюють разом з насінням. Подрібнюють окремо зубчики часнику, боби пажитника і висушені листові компоненти - кріп, м'яту перцеву, петрушку, кінзу листову, а також мускатний горіх, лавровий лист.

- 10 Після цього подрібнені компоненти, включаючи насіння коріандру, уцхо-сунелі і мелений чабер змішують, ретельно перемішують, фасують в стерильну тару і закупорюють. Зберігають суху приправу в темному місці при температурі 0...4 °С протягом року. Компоненти приправи беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

кориця	0,08...0,12
уцхо-сунелі	0,24...0,36
коріандр	0,24...0,36
мускатний горіх	0,24...0,36
лавровий лист	0,48...0,72
чабер	0,48...0,72
пажитник	0,48...0,72
м'ята перцева	1,44...2,16
петрушка	1,44...2,16
кріп	1,44...2,16
кінза листова	1,44...2,16
часник	14,4...21,6
сіль	9,6...14,4
перець гіркий	решта.

Приклад 1. Приготували композицію інгредієнтів сухої приправи, як описано вище. Компоненти брали в наступному співвідношенні, мас. %:

кориця	0,1
уцхо-сунелі	0,3
коріандр	0,3
мускатний горіх	0,3
лавровий лист	0,6
чабер	0,6
пажитник	0,6
м'ята перцева	1,8
петрушка	1,8
кріп	1,8
кінза листова	1,8
часник	18,0
сіль	12,0
перець гіркий	60,0.

- 15 Приклад 2. Приготували композицію інгредієнтів сухої приправи, як описано вище. Компоненти брали в наступному співвідношенні, мас. %:

кориця	0,8
уцхо-сунелі	0,24

коріандр	0,24
мускатний горіх	0,24
лавровий лист	0,48
чабер	0,48
пажитник	0,48
м'ята перцева	1,44
петрушка	1,44
кріп	1,44
кінза листова	1,44
часник	14,4
сіль	9,6
перець гіркий	68,0.

Приклад 3. Приготували композицію інгредієнтів сухої приправи, як описано вище.

Компоненти брали в наступному співвідношенні, мас. %:

кориця	0,12
уцхо-сунелі	0,36
коріандр	0,36
мускатний горіх	0,36
лавровий лист	0,72
чабер	0,72
пажитник	0,72
м'ята перцева	2,16
петрушка	2,16
кріп	2,16
кінза листова	2,16
часник	21,6
сіль	14,4
перець гіркий	52,0.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів сухої приправи, що містить перець гіркий, сіль, часник, кінзу листову, кріп, петрушку, ядра горіха і ароматичну суміш, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить м'яту, пажитник, чабер, лавровий лист, коріандр і корицю, при цьому як ароматичну суміш вона містить уцхо-сунелі, а як горіхи - ядра мускатного горіха, за наступним

10

співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кориця	0,08...0,12
уцхо-сунелі	0,24...0,36
коріандр	0,24...0,36
мускатний горіх	0,24...0,36
лавровий лист	0,48...0,72
чабер	0,48...0,72
пажитник	0,48...0,72
м'ята перцева	1,44...2,16
петрушка	1,44...2,16
кріп	1,44...2,16
кінза листова	1,44...2,16
часник	14,4...21,6
сіль	9,6...14,4
перець гіркий	решта.

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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