



УКРАЇНА

(19) UA (11) 57952 (13) U
(51) МПК
A23L 1/39 (2011.01)МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПЕРША СТРАВА ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

1

2

(21) u201009549

(22) 30.07.2010

(24) 25.03.2011

(46) 25.03.2011, Бюл.№ 6, 2011 р.

(72) ТРУФКАТІ ЛЮДМИЛА ВІКТОРІВНА, КОБЕ-
ЛЄВА СВІТЛАНА МИХАЙЛІВНА, ДАНИЛОВА
ОЛЕНА ІВАНІВНА(73) ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАР-
ЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ(57) Композиція інгредієнтів першої страви швид-
кого приготування, що містить жир, борошно пше-
ничне, шпинат, цибулю, сухе молоко, прянощі, білі
корені, картопляне пюре, приправу і сіль, яка **від-
різняється** тим, що вона додатково містить капус-
ту і моркву, а як приправу містить петрушку, селе-ру, кінзу, кріп, тархун, базилік, гісоп, шавлію за
наступними співвідношеннями компонентів, мас.
%:

жир	8-12,0
борошно пшеничне	6-10,0
сухе молоко	8-12,0
прянощі	0,8-2,0
сіль	2,5-3,5
картопляне пюре	5,0-20
капуста	6,0-12
морква	2,0-12,0
білі корені	2,0-12,0
цибуля	2,0-4,0
шпинат	2,0-12,0
приправа	решта.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до харчоконцентратної проми-
словості і призначена для виробництва перших
страв (супів) швидкого приготування.

Найбільш близькою є композиція інгредієнтів
першої страви «Зелений суп-пюре» (заявка РФ №
2007116295, МПК A23L1/39, опубл. 10.11.2008).
Суп-пюре містить наступні компоненти:

свинина	60,24-75,76
шпик	8,82
топлений жир	7,94
ріпчаста цибуля	55,06-55,76
картопля	225,88- 238,24
крес-салат	16,18
шавлія	16,18
зелень петрушки	16,18
зелена цибуля	16,18
білі корені	2,93-2,98
пшеничне борошно	2,94
молоко	294,12
крохмаль	2,94
сіль	18
перець чорний гіркий	0,2
мускатний горіх	0,2
лавровий лист	0,04
СО ₂ -екстракт піролізної деревини	0,002
кістковий бульйон до виходу цільового продук- ту 1000.	

Склад даної композиції обрано прототипом.

Прототип і корисна модель, що заявляється,
мають такі спільні ознаки:

- жир;
- цибуля;
- шпинат;
- борошно пшеничне;
- приправи;
- молоко;
- прянощі;
- білі корені;
- сіль;
- картопляне пюре.

Але, композиція за прототипом має такі недо-
ліки:

- застосовується кістковий бульйон, що уне-
можливує використання продукту як дієтичного;
- використовується свинина і шпик, що змен-
шує термін зберігання;
- використовується СО₂-екстрактом піролізної
деревини, як додаткова смакова добавка, яка під-
силює штучні органолептичні властивості і нівелює
природний смак страви.

В основу корисної моделі, що заявляється по-
ставлено задачу розробити склад першої страви
швидкого приготування, в якому за рахунок вве-
дження додаткових компонентів - капусти, моркви, а
також іншого масового співвідношення компонен-
тів, надати дієтичні властивості продукту швидкого
приготування.

(13) U

(11) 57952

(19) UA

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів першої страви швидкого приготування, що містить жир, борошно пшеничне, шпинат, цибулю, молоко, прянощі, білі корені, картопляне пюре, приправу і сіль, тим, що вона додатково містить капусту і моркву, а як приправи містить селеру та/або петрушку, та/або кінзу, та/або кріп, та/або тархун (естрагон), та/або базилік, та/або гісоп, та/або шавлію за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

жир	8-12,0
борошно пшеничне	6-10,0
сухе молоко	8-12,0
прянощі	0,8-2,0
сіль	2,5-3,5
картопляне пюре	5,0-20
капуста	6,0-12
морква	2,0-12,0
білі корені	2,0-12,0
цибуля	2,0-4,0
шпинат	2,0-12,0
приправа	решта.

Приклад 1. Листову сировину (капусту, шпинат, селеру, петрушку, кінзу, кріп) інспектують, миють, подрібнюють до величини часток 5-50 мм, замочують у розчині, який містить 0,05 % олії, на 1 хв., відділяють від розчину, коренеплоди (моркву, білі корені) миють, очищують, ріжуть на шматочки кубічної або циліндричної форми, бланшують при температурі 85°C на протязі 4 хв. суспензією, який містить 1% біомодифікованого харчового продукту з нуту при співвідношенні твердої фази (моркви) та суспензії 1:1. Сушку коренеплодів починають при температурі 100°C на протязі 30 хв., досушування здійснюють разом із листовою сировиною при температурі 75°C до досягнення вологості 14%, додають картопляне пюре, пасероване на жирі із луком пшеничин борошно, сухе молоко, сіль, прянощі, змішують, досушують до вологості менше

8%, фасують. Компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас. %:

жир	10,0
борошно пшеничне	10,0
сухе молоко	12,0
суміш прянощів (перець духмянний, перець гіркий, лавровий лист) 2,0	
сіль	3,0
картопляне пюре	15,0
капуста	12
морква	8,0
білі корені (петрушка, пастернак, селера)	5,0
цибуля	2,0
шпинат	8,0%
приправа (петрушка, тархун, базилік, гісоп)	решта.

Приклади 2-8 ілюструють одержання композицій з різним масовим співвідношенням компонентів. Дані наведені в таблиці 1.

Фізико-хімічні показники наведені у таблиці 2. Результати досліджень мікробіологічних показників наведені у таблиці 3.

Готову продукцію досліджували за комплексом показників, використовуючи загально прийняті в харчовій промисловості методи дослідження.

Результати біохімічних досліджень свідчать про збереження значної кількості біологічно активних речовин - вітамінів, поліфенолів в готовій страві, отриманій завдяки запропонованому способу. Крім того, завдяки обробці збільшується стійкість продукції при зберіганні (таблиця 2). З наведених даних випливає, що кількість мікроорганізмів у досліджених зразках на порядок нижче, ніж у прототипі, що свідчить про антибактеріальну дію біологічно активних олій під час попередньої обробки, що сприяє збільшенню терміну зберігання і стійкості готової продукції та її якості.

Таблиця 1

Склад композицій інгредієнтів першої страви швидкого приготування

Компоненти	Приклади							
	1	2	3	4	5	6	7	8
жир	10	8	8	10	8	10	8	8
борошно пшеничне	10	8	6	8	8	7	9	10
сухе молоко	12	10	12	10	8	8	10	12
прянощі	2,0	0,8	1	0,8	0,8	0,8	1	1
у т.ч., перець духмянний	0,5	0,3	0,4	0,3	0,3	0,3	0,4	0,3
перець гіркий	1,0	0,2	0,4	0,3	0,3	0,2	0,4	0,5
кардамон	0,1	-	0,1	-	0,1	-	-	-
лавровий лист	0,4	0,3	0,1	0,2	0,1	0,3	0,2	0,2
сіль	3	3,2	3	2,5	2,5	2,5	3	3,5
картопляне пюре	15	20	10	14	18	5	15	20
капуста	12	12	10	8	8	12	8	6
морква	8	10	10	8	8	12	6	2
білі корені	5	10	8	9,7	10	12	2	12
у т.ч., петрушка	1	4						
селера	1	2						
пастернак	3	4						
цибуля	2	3	4	3	2	4	3	4
шпинат	7	10	12	8	8,7	12	10	2
приправи (листові овочі)	14	5	16	18	18	14,7	25	19,5
у т.ч., петрушка	5	-	3	7	6	4	5	5
селера	-	1	-	3	3	3	4	2
кінза	-	0,5	-	1	-	0,7	1	0,5
кріп	-	2	5	5	7	4	8	5,5
тархун	3	-	3	1	-	-	3	2
базилік	3	1	2	1	1	2	4	2
гісоп	3	-	2	-	0,5	-	-	1,5
шавлія	-	0,5	1	-	0,5	1	-	1

Таблиця 2

Фізико-хімічні показники композицій першої страви швидкого приготування

Показники	Приклади							
	1	2	3	4	5	6	7	8
Вологість	7,8	8,0	7,5	7,3	7,2	7,5	7,2	7,3
РН	5,4	5,2	5,1	5,2	5,0	5,1	5,2	5,0
Загальний цукор, %	17,1	18,5	18,2	18,3	18,2	18,2	18,3	18,1
Редукуючі цукри, %	5,5	5,9	5,3	5,6	5,1	5,3	5,4	5,3
Пектинові речовини, %	8,2	8,3	8,7	8,4	8,5	8,3	8,2	8,5
Загальний азот	14,5	14,3	14,8	13,9	12,7	13,6	14,2	12,0
Зола, %	8,5	8,6	10,4	8,3	10,1	9,8	9,5	10,3
Розварюваність, хв.	6	5	6	7	7	6	7	6
Коефіцієнт набування	3,5	3,3	3,8	3,2	3,4	3,3	3,6	3,4
Каротиноїди	4,1	4,6	3,5	6,5	6,3	6,8	5,6	5,8
Катехіни	16	18	14	16	15	18	15	15
Флаваноїди	90	100	80	110	110	100	110	110

Таблиця 3

Результати мікробіологічного дослідження
композиції інгредієнтів першої страви швидкого приготування

№ з/п	Показники	Середні значення зразків
1	Мезофільні аеробні і факультативно анаеробні мезофільні мікроорганізми (МАФАНМ), КУО/г не більше	$1 \cdot 10^7$
2	Бактерії групи кишкової палички (БГКП), не допускається в г	не знайдені в 1 г
3	Спороутворюючі мікроорганізми, КУО/г, не більше	50
4	Патогенні, в г:	
	- сальмонели	не знайдені в 25 г
	- <i>S. aureus</i>	не знайдені в 1 г
5	Гриби, КУО/г не більше	50
6	Дріжджі, КУО/г не більше	30
7	Анаероби, КУО/г	не знайдені в 1 г