



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92549** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/18 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 01851	(72) Винахідник(и): Мардар Марина Ромиківна (UA), Байбак Юлія Павлівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 25.02.2014	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.08.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.08.2014, Бюл.№ 16	

(54) СКЛАД ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ КАШІ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

(57) Реферат:

Склад інгредієнтів для каші швидкого приготування містить зерновий компонент, порошок топіамбура, як зерновий компонент - екструдовану подрібнену гречку, а як підсолоджувач - стевіозид, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевіозид	0,1
порошок топіамбура	4,0-6,0
екструдована подрібнена гречка	93,9-95,9.

UA 92549 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до харчоконцентратного виробництва, конкретно - каш швидкого приготування.

Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є склад для приготування каші швидкого приготування, що містить зернові пластівці, що не потребують варіння, плодово-ягідні компоненти, цукор-пісок, сіль, харчові ароматизатори (див. заявку РФ № 2002 1322 17 на винахід "Способ производства зерновой каши, состав каши и варианты").

Даний склад вибраний прототипом.

Прототип і склад, що заявляється, мають наступні спільні ознаки (компоненти):

- зерновий компонент,

- підсолоджувач.

Суттєвими недоліками прототипу є низькі показники біологічної та харчової цінності готового продукту; наявність цукру-піску у складі каші обмежує вживання продукту людьми, хворими на цукровий діабет та ожиріння.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити склад інгредієнтів для каші швидкого приготування, в якому шляхом введення додаткового компонента та заміни підсолоджувача забезпечити підвищення харчової і біологічної цінності та можливість вживання людьми, хворими на цукровий діабет та ожиріння.

Поставлена задача вирішена в складі інгредієнтів для каші швидкого приготування, що містить зерновий компонент, підсолоджувач, тим, що на відміну від прототипу, додатково він містить порошок топіамбура, як зерновий компонент - екструдовану подрібнену гречку, як підсолоджувач - стевіозид за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевіозид	0,1
порошок топіамбура	4,0-6,0
екструдована подрібнена гречка	93,9-95,9.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст добавки порошку топіамбура та заміна цукру-піску на стевіозид, введення яких у харчову композицію дозволить значно підвищити їх харчову цінність. Плоди топіамбура - корисний продукт, що має профілактичну дію при захворюваннях підшлункової залози, порушеннях обміну речовин (цукровий діабет, ожиріння та ін.), функцій серцево-судинної системи, кровотворення (залізодефіцитна анемія), шлунково-кишкового тракту та ін. Багатий лужними елементами, особливо калієм, що складає 50 % усіх мінеральних речовин продукту. У бульбах овочу знаходиться до 20 % рослинного інсуліну, а також комплекс активних ферментів, що гідролізує інсулін. Також він містить макро- і мікроелементи (калій, кремній, фосфор, цинк, залізо, фосфорна кислота), аскорбінову кислоту і вітаміни групи В. Стевіозид має бактерицидну і протигрибкову дію, нормалізує роботу шлунково-кишкового тракту, завдяки високому ступеню солодкості за відсутності калорійності стевіозид можна застосовувати хворим на цукровий діабет як з підвищеним, так і з низьким вмістом цукру в крові, а також людям, що страждають від підвищеної маси тіла та ожиріння.

Компоненти для каші швидкого приготування готують наступним чином.

Цільне зерно гречки піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Зерно зволожують до 17 %, потім піддають екструдуванню. Екструдують при $t=110-130\text{ }^{\circ}\text{C}$, $p=2-3\text{ мПа}$. Екструдат охолоджують і подрібнюють до стану розміру частинок 100-150 мкм. Порошок топіамбура і стевіозид піддають просіюванню, магнітному очищенню, дозуванню. Підготовлені компоненти ретельно перемішують і фасують в порційні пакети.

Для приготування каші отриманий порошок заливають водою $70-80\text{ }^{\circ}\text{C}$ у співвідношенні 1:4 (суміш:вода), настоюють протягом 4-7 хв.

Приклади приготування каші.

Приклад 1.

Приготували кашу, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

стевіозид	0,1
порошок топіамбура	4,0
екструдована подрібнена гречка	95,9.

Приклад 2.

Приготували кашу, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

стевіозид	0,1
порошок топіамбура	5,0
екструдована подрібнена гречка	94,9.

гречка

Приклад 3.

Приготували кашу, як наведено вище. При цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

стевіозид	0,1
порошок топінамбура	6,0
екструдована подрібнена гречка	93,9.

- 5 Запропонований склад дозволяє значно розширити асортимент зернових продуктів підвищеної харчової і біологічної цінності, що випускаються для використання їх у щоденному раціоні масового профілактичного харчування населення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Склад інгредієнтів для каші швидкого приготування, що містить зерновий компонент, який **відрізняється** тим, що додатково він містить порошок топінамбура, як зерновий компонент - екструдовану подрібнену гречку, а як підсолоджувач - стевіозид, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:
- | | |
|--------------------------------|------------|
| стевіозид | 0,1 |
| порошок топінамбура | 4,0-6,0 |
| екструдована подрібнена гречка | 93,9-95,9. |

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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