



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **92550** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/18 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 01852	(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, підсолоджувач та плоди шипшини, корицю, як зерновий компонент - екструдовану подрібнену пшеницю, а як підсолоджувач - стевіозид, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	4,0-6,0
екструдована подрібнена пшениця	91,9-93,9.

UA 92550 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, а саме сухі плоди шипшини, 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,
- плоди шипшини.

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 та плоди шипшини, тим, що на відміну від прототипу, додатково він містить корицю, як зерновий компонент - екструдовану подрібнену пшеницю, як підсолоджувач - стевіозид за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	4,0-6,0
екструдована подрібнена пшениця	91,9-93,9.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є додатковий вміст добавки кориці та заміна цукру-піску на стевіозид, введення яких у харчову композицію дозволить значно підвищити їх харчову цінність. Кориця містить вітаміни Е, РР, В₃, В₆ та мікро- і мікроелементи - К, Fe, Mg, Ca та Си, має властивості підвищувати активність інсуліну та поліпшувати процес травлення. 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 пшениці піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Зерно зволожують до 17 %, потім піддають екструдуванню. Екструдують при t=110...130 °С, p=2...3 мПа. Екструдат охолоджують і подрібнюють до стану розміру частинок 100-150 мкм. Суху та подрібнену шипшину, корицю 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 °С у співвідношенні 1:4 (суміш:вода), настоюють протягом 4-7 хв.

Приклади приготування каші.

Приклад 1.

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

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	4,0
екструдована подрібнена пшениця	93,9.

Приклад 2.

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

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	5,0

екстурдована подрібнена
пшениця 92,9.
Приклад 3.

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

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	6,0
екстурдована подрібнена пшениця	91,9.

- 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, підсолоджувач та плоди шипшини, який **відрізняється** тим, що додатково він містить корицю, як зерновий компонент - екстурдовану подрібнену пшеницю, а як підсолоджувач - стевіозид, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

стевіозид	0,1
кориця	2,0
плоди шипшини	4,0-6,0
екстурдована подрібнена пшениця	91,9-93,9.

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