



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129447** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 23/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 05960	(72) Винахідник(и): Алексаєв Вадим Сергійович (UA), Козонова Юлія Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.05.2018	(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: 25.10.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.10.2018, Бюл.№ 20	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СУПУ-ПЮРЕ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ ЗОРУ У ДІТЕЙ "ВІТАМІННА БОМБА"

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування супу-пюре для поліпшення зору у дітей містить цвітну капусту, масло вершкове, овочевий відвар та молочний компонент. Додатково містить гарбуз, моркву, болгарський перець, томати, мікрозелень гороху, а як молочний компонент містить вершки, за наступним співвідношенням компонентів, г/500 г готового продукту:

цвітна капуста	40...43
гарбуз	150...152
морква	50...53
болгарський перець	38...40
томати	35...40
масло вершкове	9...10
овочевий відвар	50...60
вершки	90...100
мікрозелень гороху	7...10.

UA 129447 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва супів-пюре з лікувально-профілактичною дією, і може бути використана при виробництві харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства та лікувально-профілактичного направлення.

Порушення зору у дітей - поширена проблема в усьому світі. За даними ВООЗ, зорові порушення мають близько 19 млн. дітей. При цьому у 12 млн. з них порушення викликані причинами, які легко діагностуються і корегуються. В Україні проблеми із зором мають 20 % дітей. Зорові порушення заважають дитині пізнавати світ, створюють труднощі у спілкуванні з оточуючими, навчанні, обмежують діяльність і загрожують розвитком сліпоти.

Одним із напрямів вирішення цієї проблеми є збалансоване харчування, збагачене біологічно активними речовинами, які сприяють покращенню стану зору та розробка функціональних продуктів з оптимальним співвідношенням бета-каротину.

Найбільш близькою до композиції, що заявляється, є композиція інгредієнтів приготування супу-пюре [див. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников" / Под ред. М.П. Могильного. - М: ДеЛи принт, 1988. - С. 75], що містить цвітну капусту, муку пшеничну, масло вершкове, молоко, яйця (жовток) та овочевий відвар.

Дану композицію вибрано за прототип.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки: цвітну капусту, масло вершкове, овочевий відвар та молочний компонент (у прототипі - молоко).

Але композиція за прототипом має наступні недоліки: містить незначну кількість бета-каротину, невелику кількість вітамінів, мінеральних речовин та харчових волокон, не збалансована за харчовою та біологічною цінністю.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити композицію інгредієнтів для приготування супу-пюре для поліпшення зору у дітей в якій, шляхом введення додаткових компонентів, а також заміни молочного компонента, забезпечити одержання функціонального продукту, збагаченого бета-каротином, з підвищеною біологічною цінністю та покращеними споживчими властивостями.

Поставлена задача вирішена композицією інгредієнтів для приготування супу-пюре для поліпшення зору у дітей, що містить цвітну капусту, масло вершкове, овочевий відвар та молочний компонент, тим, що вона, згідно з корисною моделлю, додатково містить гарбуз, моркву, болгарський перець, томати, мікрозелень гороху, а як молочний компонент - вершки, за наступним співвідношенням компонентів, г/500 г готового продукту:

цвітна капуста	40...43
гарбуз	130...152
морква	50...53
болгарський перець	38...40
томати	35...40
масло вершкове	9...10
овочевий відвар	50...60
вершки	90...100
мікрозелень гороху	7...10.

Причинно-наслідковий зв'язок між заявленими суттєвими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

Використання гарбуза, моркви, болгарського перцю та томатів підвищує вміст бета-каротину у готовому продукті. Також використання гарбуза та моркви збільшує вміст харчових волокон, які поліпшують травлення, покращують перистальтику кишечника, зменшують вміст холестерину. Використання вершків підвищує вміст омега-3 жирних кислот, що сприяє покращенню сітківки ока. Мікрозелень гороху містить значну кількість антиоксидантів, що борються з вільними радикалами в очному яблуці, поглинаючи ультрафіолетові промені.

Суп-пюре із заявленої композиції готують наступним чином, Цвітну капусту та моркву миють, очищають та відварюють. З гарбуза, томатів та болгарського перцю вичищають серцевину, нарізають, та запікають 35...40 хвилин при 175...180 °С. Після цього овочі протирають разом з вершками та овочевим відваром, перемішують до в'язкої консистенції та доводять до кипіння. Потім охолоджують до 68...72 °С. При відпуску прикрашають мікрозеленню гороху та кладуть шматочок вершкового масла.

Компоненти беруть у наступному співвідношенні, г/500 г готового продукту: цвітна капуста - 40...43; гарбуз - 150...152; морква - 50...53; болгарський перець - 38...40; томати - 35...40; масло вершкове - 9...10; овочевий відвар - 50...60; вершки - 90...100; мікрозелень гороху - 7...10.

Приклад. Приготували суп-пюре, як описано вище. При цьому підготовлені цвітну капусту та моркву відварили, а підготовлені гарбуз, томати та солодкий перець запікали 40 хвилин при

180 °С. Перетерті з вершками та овочевим відваром овочі перемішали до в'язкої консистенції, довели до кипіння та охолодили до 70 °С. Потім прикрасили мікрозеленню гороху та додали шматочок вершкового масла. Компоненти брали у наступному співвідношенні, г/500 г готового продукту: цвітна капуста - 40; гарбуз - 150; морква - 50; болгарський перець - 40; томати - 40; масло вершкове - 10; овочевий відвар - 60; вершки - 100; мікрозелень гороху - 10.

Органолептичні показники одержаного за прикладом супу-пюре наведені у таблиці 1, вміст мінеральних речовин - у таблиці 2, вміст мікроелементів - у таблиці 3, вміст вітамінів - у таблиці 4.

Заявлена корисна модель забезпечує одержання функціонального продукту, збагаченого бета-каротином, з підвищеною біологічною цінністю та покращеними споживчими властивостями.

Таблиця 1

Органолептичні показники супу-пюре "Вітамінна бомба", одержаному за прикладом

Характеристика композиції			
Консистенція	Смак і запах	Колір	Загальна кількість балів (з 5 max)
Однорідна по всьому об'єму, в'язка	Чистий, без стороннього запаху та присмаку, притаманні смаки гарбузу та моркви	Рівномірний по всій масі, помаранчевого кольору	4,7

Таблиця 2

Вміст мікроелементів у супі-пюре "Вітамінна бомба", одержаному за прикладом

Компонент	Маса компонента, нетто, г	Мікроелементи, г						
		Вода	Білки	Жири	Вуглеводи		Клітковина	Органічні кислоти
					моноцукри	крохмаль		
цвітна капуста	40	36,82	0,77	0,11	1,16	0,1	1,28	0,01
гарбуз	150	137,7	1,2	0,15	5,7	0,3	3,0	0,15
морква	50	52,97	0,56	0,14	3,5	0,7	1,68	0,1
болгарський перець	40	36,4	0,52	0,04	1,96	-	0,72	0,11
томати	40	36,8	0,44	0,08	1,52	0,01	0,56	0,1
масло вершкове	10	1,6	0,05	8,25	0,08	-	-	0,5
вершки	100	132,15	4,35	5,25	6,9	0,09	-	0,1
овочевий відвар	60	46,5	1,5	0,5	3,6	0,89	0,2	0,05
мікрозелень гороху	10	8	0,5	0,02	0,78	0,10	0,55	0,01
Разом	500	428,94	9,89	14,54	25,2	2,19	7,99	1,13

Таблиця 3

Вміст мінеральних речовин у супі-пюре "Вітамінна бомба", одержаному за прикладом

Компонент	Маса компонента, нетто, г	Мінеральні речовини, мг					
		Na	K	Mg	Ca	P	Fe
цвітна капуста	40	9,2	120	8,0	13,2	24,8	0,29
гарбуз	150	6,0	360,0	21,0	37,5	37,5	0,6
морква	50	41,4	192,0	7,2	19,8	21,0	0,18
болгарський перець	40	0,8	65,2	2,8	3,2	6,4	0,2
томати	40	1,2	116,0	8,0	5,6	10,4	0,36
масло вершкове	10	0,7	1,5	0,0	1,2	1,9	0,02
вершки	100	72	219	21	180	135	0,15
овочевий відвар	60	10,29	39,9	29,9	30,9	12,1	1,0

Продовження таблиці 3

мікрозелень гороху	10	0,2	28,5	3,8	2,6	12,2	0,07
Разом	500	141,79	1142,1	101,7	294	260,3	2,87

Таблиця 4

Вміст вітамінів у супі-пюре "Вітамінна бомба", одержаному за прикладом

Компонент	Маса компонента, нетто, г	Вітаміни, мкг					
		A	b-каротин	B ₁	B ₂	PP	C
цвітна капуста	40	3,2	37,2	0,02	0,02	0,36	19,28
гарбуз	150	187,5	2250	0,08	0,09	1,8	12,0
морква	50	501	4971	0,04	0,03	0,71	3,54
болгарський перець	40	100	600	0,03	0,04	0,36	80
томати	40	26,8	320	0,02	0,02	0,3	10,0
масло вершкове	10	65,3	38,0	-	0,01	-	-
вершки	100	48	30	0,06	0,23	1,35	1,95
овочевий відвар	60	4,1	11,1	0,01	0,04	0,21	2,92
мікрозелень гороху	10	3,3	40,0	0,03	0,02	0,5	2,5
Разом	500	939,2	8297,3	0,29	0,5	0,59	132,2

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Композиція інгредієнтів для приготування супу-пюре для поліпшення зору у дітей, що містить цвітну капусту, масло вершкове, овочевий відвар та молочний компонент, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить гарбуз, моркву, болгарський перець, томати, мікрозелень гороху, а як молочний компонент містить вершки, за наступним співвідношенням компонентів, г/500 г готового продукту:

10

цвітна капуста	40...43
гарбуз	150...152
морква	50...53
болгарський перець	38...40
томати	35...40
масло вершкове	9...10
овочевий відвар	50...60
вершки	90...100
мікрозелень гороху	7...10.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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