



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **73970** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/212** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 04488</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>09.04.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2012, Бюл.№ 19</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Біленька Ірина Ремівна (UA), Буланша Наталя Анатоліївна (UA), Мельник Ольга Станіславівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ОВОЧЕВА ПАСТА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

**(57) Реферат:**

Овочева паста функціонального призначення містить топінамбур, моркву, оливкову олію та сіль. Додатково містить селеру та йодовану сіль.

**UA 73970 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до виробництва пастоподібних продуктів функціонального призначення і може бути застосована як продукт харчування для людей хворих на цукровий діабет.

5 Найближчим до корисної моделі, що заявляється, є топінамбурово-морквяна паста функціонального призначення (див. опис до патенту UA 54830 U МПК А23L 1/212). До його складу включені: топінамбур, морква, сіль, оливкова олія та фруктоза.

Найближчий аналог і корисна модель, що заявляються, мають наступні спільні ознаки: топінамбур, морква.

10 Аналог може бути використаний в раціоні харчування для людей з порушеним вуглеводним обміном, але немає за мету збагачення раціону йодом.

В основу корисної моделі поставлена задача розробити овочеву пасту функціонального призначення, яка буде збагачувати раціон йодом та буде мати покращену біологічну цінність, за рахунок додавання до пасту селери.

15 Поставлена задача вирішується в овочевій пасті функціонального призначення, яка містить топінамбур, моркву, оливкову олію, ще додатково містить селеру, йодовану сіль, при співвідношенні кг/т готової продукції:

топінамбур	520-580
морква	230-260
селера	160-180
оливкова олія	21-25
йодована сіль	3-4.

20 Додавання йодованої солі дозволяє збагатити пасту йодом, а селера запобігає накопиченню жирів в організмі людини та покращує обмін речовин.

Приготування овочевої пасту функціонального призначення.

25 Для отримання пасту топінамбур до очищення обробляють у НВЧ, піддають очищенню у паротермічній установці. Потім пасту отримують за традиційною технологією. Морквяну пасту та пасту з селери отримують за традиційними технологіями. Пасту - напівфабрикати змішують за рецептурою та додають йодовану сіль та оливкову олію. Перемішують у резервуарі з механічною мішалкою та уварюють.

Отриманий продукт являє собою однорідну помаранчеву пасту.

Приклад 1

30 Приготували овочеву пасту функціонального призначення, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

топінамбур	569
морква	235
селера	170
оливкова олія	23
йодована сіль	3.

Приклад 2

35 Приготували овочеву пасту функціонального призначення, як описано вище. Компоненти брали у такому співвідношенні:

топінамбур	551
морква	247
селера	177
оливкова олія	21
йодована сіль	4.

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Овочева паста функціонального призначення, яка містить топінамбур, моркву, оливкову олію та сіль, яка **відрізняється** тим, що додатково містить селеру та йодовану сіль за наступними співвідношеннями, кг/т готової продукції:

топінамбур	520-580
морква	230-260

селера	160-180
оливкова олія	21-25
йодована сіль	3-4.

---

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

---

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