



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74713** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/212** (2006.01)

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2012 04450</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>12.11.2012</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>12.11.2012, Бюл.№ 21</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 моркву, оливкову олію, селеру, топінамбур в ферментованому вигляді та йодовану сіль.

**UA 74713 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 заявляється, мають наступні спільні ознаки:

оливкова олія

морква

10 сіль.

Але, у відомому пюреподібному продукті застосовується свіжі бульби топінамбуру. Аналог застосовують для людей хворих на цукровий діабет.

15 В основу корисної моделі поставлено задачу розробити пасту функціонального призначення, в якій застосовують пасту з ферментованих бульб топінамбуру, пасту з коренів селери та йодовану сіль, що покращує біологічну цінність готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в овочевій пасті функціонального призначення, яка містить моркву, топінамбур, олію, наприклад, оливкову, згідно з корисною моделлю, додатково міститься селеру, використовують топінамбур в ферментованому вигляді та йодовану сіль, при наступних співвідношеннях, кг/т готової продукції:

ферментований топінамбур 510-570

морква 240-270

селера 155-175

оливкова олія 20-23

йодована сіль 2-3.

20 Топінамбур збагачує пасту інсуліном, що дає змогу включати його в раціон людям хворим на цукровий діабет. Селера покращує обмін речовин, запобігає накопиченню жирів та благодійну сприяє на імунну систему організму людини.

Приготування пасти функціонального призначення

25 Для отримання пасти топінамбур до очищення обробляють у НВЧ, піддають очищенню у паротермічній установці. Бульби топінамбуру ріжуть на кубики 1 × 1 та піддають ферментації *L. plantarum*. Потім пасту отримують за традиційною технологією. Морквяну пасту та пасту з селери отримують за стандартними технологіями. Пасти напівфабрикати змішують за рецептурою та додають сіль та оливкову олію. Перемішують у резервуарі з механічною мішалкою та уварюють.

30 Отриманий продукт являє собою однорідну помаранчеву пасту.

Приклад 1.

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

топінамбур 550

морква 260

селера 166

оливкова олія 22

йодована сіль 2.

Приклад 2.

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

топінамбур 565

морква 252

селера 160

оливкова олія 20

йодована сіль 3.

Овочева паста функціонального призначення дає змогу включати її в раціон харчування людям хворим на цукровий діабет, для покращення обміну речовин, запобіганню накопиченню жирів та благодійного впливу на імунну систему організму людини.

40

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Овочева паста функціонального призначення, що містить моркву, топінамбур, оливкову олію, яка **відрізняється** тим, що додатково містить селеру, топінамбур в ферментованому вигляді та йодовану сіль, за наступними співвідношеннями, кг/т готової продукції:
- 5
- |               |         |
|---------------|---------|
| топінамбур    | 510-570 |
| морква        | 240-270 |
| селера        | 155-175 |
| оливкова олія | 20-23   |
| йодована сіль | 2-3.    |

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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