



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **143268** (13) **U**
(51) МПК (2020.01)
A21D 13/02 (2006.01)
A23G 3/00
A23L 35/00

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 10880	(72) Винахідник(и): Кордзая Натела Ревазовна (UA), Ковалів Інна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.11.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.07.2020	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.07.2020, Бюл.№ 14	

(54) КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ БАТОНЧИКІВ ЗЕРНОВИХ

(57) Реферат:

Композиція інгредієнтів для приготування батончиків зернових містить зернову основу, рослинні добавки, зв'язуючий компонент і сіль. Додатково містить хмелі-сунелі. При цьому як зернову основу вона містить кукурудзяні і вівсяні пластівці та рисові кульки. Як зв'язуючий компонент - патоку, як рослинні добавки - висушені та подрібнені селеру та моркву, як сіль – морську сіль.

UA 143268 U

UA 143268 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до композиції інгредієнтів для приготування батончиків зернових.

Відомий низькокалорійний зерновий батончик із цільного зерна, для виготовлення якого використовують наступну сировину: карамель, покриття з ароматом йогурту, сироп неочищеного рису, випарений сироп тростинного соку, сироп мальтиту, інулін, сукралоза, натуральні і штучні ароматизатори, лимонна кислота, антиоксиданти, сіль, екструдований мультизерновий нагетс, вівсяні зерна, ячмінні пластівці, пшеничні пластівці, екструдований нагетс з соєвого білка (60 % білка), настій чорниці та журавлини (див. патент UA № 87304).

Даний склад батончика зернового вибрано за найближчий аналог. Найближчий аналог та корисна модель, що заявляється, мають наступні спільні ознаки:

- зернова основа;
- сіль;
- зв'язуючий компонент;
- рослинні добавки.

Недоліком найближчого аналога є наявність штучних ароматизаторів, антиоксидантів та регуляторів кислотності, а також низька біологічна цінність, а саме вміст вітамінів.

В основу корисної моделі поставлено задачу створити композицію інгредієнтів для приготування батончиків зернових, в якій шляхом використання декількох видів зернових як основної сировини та введення добавок у вигляді висушених та подрібнених коренеплідних овочів селери та моркви, а також спецій, забезпечити розширення асортименту батончиків зернових підвищеної харчової і біологічної цінності.

Поставлена задача вирішена в композиції інгредієнтів для приготування батончиків зернових, що містить зернову основу, рослинні добавки, зв'язуючий компонент та сіль, згідно з корисною моделлю, вона додатково містить хмелі-сунелі, при цьому як зернову основу вона містить вівсяні та кукурудзяні пластівці і рисові кульки, як рослинні добавки - висушені та подрібнені селеру та моркву, а як зв'язуючий компонент - патоку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

кукурудзяні пластівці	16,7-19,2
вівсяні пластівці	13,1-15,4
рисові кульки	8,2-10,4
висушена і подрібнена селера	2,3-3,3
висушена і подрібнена морква	3,7-4,7
патока	48,0-52,0
морська сіль	0,5-0,75
хмелі-сунелі	0,5-1,25.

Новим у корисній моделі, є додавання коренеплідних овочів - селери та моркви, а також спецій - морська сіль та хмелі-сунелі, введення яких у харчову композицію дозволяє значно підвищити їх харчову цінність, а саме мінеральний і вітамінний склад. Коренеплідні овочі збагачують батончики зернові великою кількістю вітамінів (А, вітамінами групи В, РР, С, Е і К) та мінеральних речовин (І, Са, К, Mg, Zn, Р, Fe, Cu, Cr, Ni, F, Co). Спеції та патока додатково збагачують корисними речовинами (вітамінами та мінеральними речовинами), а також покращують смак батончиків зернових.

Батончики зернові готують наступним чином. Зернову основу піддають просіюванню, магнітному очищенню і дозуванню на ваговому дозаторі. Коренеплідні овочі сортують, миють та очищують, подрібнюють на кубики діаметром 4...10 мм, висушують при температурі до 50 °С, охолоджують та дозують. Спеції також піддають просіюванню, магнітному очищенню та дозуванню. Додають підігріту до 40-50 °С патоку і перемішують до однорідної маси. Підготовлену суміш піддають розкочуванню, розрізанню на окремі батончики, далі відбувається охолодження виробів та упакування. У результаті отримують батончики зернові з коренеплідними овочами та спеціями у формі прямокутних виробів.

Приклад 1. Отримали композицію для приготування батончиків зернових як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кукурудзяні пластівці	19,2
вівсяні пластівці	15,4
рисові кульки	10,4
висушена і подрібнена селера	2,3
висушена і подрібнена морква	3,7
патока	48,0

морська сіль	0,5
хмелі-сунелі	0,5.

Приклад 2. Отримали композицію для приготування батончиків зернових як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кукурудзяні пластівці	17,8
вівсяні пластівці	13,9
рисові кульки	9,8
висушена і подрібнена селера	3,0
висушена і подрібнена морква	4,0
патока	50,0
морська сіль	0,75
хмелі-сунелі	0,75.

Приклад 3. Отримали композицію для приготування батончиків зернових як описано вище. Компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

кукурудзяні пластівці	16,7
вівсяні пластівці	13,1
рисові кульки	8,2
висушена і подрібнена селера	3,3
висушена і подрібнена морква	4,7
патока	52,0
морська сіль	0,75
хмелі-сунелі	1,25.

- 5 Використання даної композиції дозволяє значно розширити асортимент зернових продуктів збагачених харчовими нутрієнтами, а саме харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами, що випускається для використання їх у щоденному раціоні харчування населення.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Композиція інгредієнтів для приготування батончиків зернових, що містить зернову основу, рослинні добавки, зв'язуючий компонент і сіль, яка **відрізняється** тим, що вона додатково містить хмелі-сунелі, при цьому як зернову основу композиція містить кукурудзяні і вівсяні пластівці та рисові кульки, як зв'язуючий компонент - патоку, як рослинні добавки - висушені та подрібнені селеру та моркву, а як сіль - морську сіль, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

15

кукурудзяні пластівці	16,7-19,2
вівсяні пластівці	13,1-15,4
рисові кульки	8,2-10,4
висушена і подрібнена селера	2,3-3,3
висушена і подрібнена морква	3,7-4,7
патока	48,0-52,0
морська сіль	0,5-0,75
хмелі-сунелі	0,5-1,25.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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