

RZECZPOSPOLITA
POLSKA



Urząd Patentowy
Rzeczypospolitej Polskiej

(12) **OPIS PATENTOWY**

(19) **PL**

(11) **236379**

(13) **B1**

(21) Numer zgłoszenia: **419178**

(22) Data zgłoszenia: **20.10.2016**

(51) Int.Cl.

A23L 11/00 (2016.01)

A23L 11/10 (2016.01)

A23L 33/00 (2016.01)

(54)

Pasta fasolowa instant

(43) Zgłoszenie ogłoszono:

23.04.2018 BUP 09/18

(45) O udzieleniu patentu ogłoszono:

11.01.2021 WUP 01/21

(73) Uprawniony z patentu:

**INSTYTUT BIOTECHNOLOGII PRZEMYSŁU
ROLNO-SPOŻYWCZEGO
IM. PROF. WACŁAWA DĄBROWSKIEGO,
Warszawa, PL**

(72) Twórca(y) wynalazku:

**MAŁGORZATA KULCZAK, Poznań, PL
HANNA ŁUCZAK, Poznań, PL
IWONA BŁASIŃSKA, Poznań, PL**

(74) Pełnomocnik:

rzecz. pat. Zbigniew Liszkowski

PL 236379 B1

Opis wynalazku

Dietetycy podkreślają korzystny udział nasion roślin strączkowych w diecie i zachęcają do ich częstszego spożywania, gdyż ich spożycie w Polsce jest stosunkowo niskie – na poziomie 1,4 kg rocznie, przy zalecanym ok. 4,0 kg (np. Świdorski i in.: Potrawy z roślin strączkowych w naszej kuchni; PWE Warszawa 1990). Suche nasiona roślin strączkowych, w tym fasoli, są bogatym źródłem białka roślinnego, składników mineralnych i witaminy z grupy B. Ich wartość odżywczą można znacznie zwiększyć dodając do potraw z nich przygotowywanych niewielką ilość białka zwierzęcego np. z mięsa lub mleka.

W wyniku badań rynku stwierdzono, że najczęściej i najchętniej jest spożywana fasola biała (Malczyk E., Kosmaty I.: Preferencje i częstotliwość spożycia potraw z suchych nasion roślin strączkowych wśród wybranej grupy młodzieży w: *Bromat. Chem. Toksykol.* XLVI, 2013,4,455–461).

Znane są potrawy z ugotowanych nasion fasoli. W publikacji Świdorskiego i in. (Potrawy z roślin strączkowych w naszej kuchni; PWE Warszawa 1990) przedstawiono przepisy na zupy fasolowe, dania obiadowe, desery, przekąski (surówki i pasty). Zastosowanie nasion roślin strączkowych do potraw wymaga jednak, wstępnej obróbki termicznej, co powoduje, że sposób przygotowania suchych nasion fasoli do spożycia jest bardzo czasochłonny. Np. według przepisów Kuchni Polskiej (Berger i in.; PWE Warszawa 1990) znany sposób wymaga wstępnego, ok. 12-godzinnego moczenia w wodzie, a następnie ok. 2-godzinnego gotowania do miękkości. W ofercie rynkowej od lat jest obecna fasola konserwowa – całe ugotowane ziarna fasoli, a ostatnio także gotowe pasty do pieczywa (typu „humus”), które zawierają konserwanty względnie posiadają krótki okres przydatności do spożycia. Brak jest natomiast tego typu produktów fasolowych instant, łatwych i szybkich do przyrządzenia, z których, w warunkach domowych, uzyskuje się atrakcyjne pod względem sensorycznym i odżywczym pasty – posiłki typu przekąski. Z opisu patentowego PL311482 (A1) znany jest produkt spożywczy owocowo-warzywny o konsystencji marmolady, z udziałem soczewicy w ilości nie mniejszej niż 20% wagowych w stosunku do owoców i warzyw. Z kolei patent CNI05455017 (A) ujawnia pastę fasolową dla dzieci, która zawiera m.in. 150–180 cz. wag. fasoli mung, 50–70 cz. wag. słodkiej mąki ryżowej, 20–40 cz. wag. grysu ryżowego, 5–7 cz. wag. świeżych liści bambusa oraz 7–10 cz. wag. głogu, z dodatkiem innych owoców i ziół, surowców przyprawowych oraz oleju. Natomiast z opisu patentowego KR 20140134138 (A) znana jest pasta fasolowa fermentowana udziałem ziół o niskiej zawartości soli. Ponadto, z opisu patentowego CN 104799284 (A) znany jest suchy produkt o właściwościach zdrowotnych i odżywczych, zawierający 20–25 cz. wagowych proszku z czerwonej fasoli, 25–30 cz. wag. proszku korzenia lotosu, 10–15 cz. wag. carambola, 10–15 cz. wag. proszku ryżowego z dodatkiem mieszanki rozmaitych sproszkowanych przypraw i ziół o właściwościach odżywczych.

Pasta fasolowa instant według wynalazku składa się z:

- preparowanej fasoli białej w proszku w ilości od 60,00 do 70,00 cz. wagowych, najkorzystniej 65 cz. wag.
- mleka w proszku w ilości od 15,00 do 16,25 cz. wag., najkorzystniej mleka pełnego i mleka odtłuszczonego w stosunku 1:1,
- preparowanych przetworów zbożowych, najkorzystniej otrąb orkiszowych w ilości od 3,00 do 8,00 cz. wag.,
- mieszanki warzyw suszonych w ilości od 10,00 do 13,55 cz. wag. najkorzystniej składających się z pomidora, kapusty, cebuli, marchwi, pietruszki i selera,
- mieszanki przypraw i ziół suszonych w ilości od 0,8 do 2,5 cz. wag. – najkorzystniej składającej się z cząbrku, kolendry, majeranku i kurkumy,
- naturalnych dodatków smakowych.

Składniki pasty według wynalazku po wymieszaniu, według znanej techniki mieszania, mającej na celu uzyskanie jednorodnej mieszaniny o granulacji $\leq 1,02$ mm, stanowią gotowy koncentrat pasty instant, który po dodaniu wody w proporcji 2:1, bez dodatku tłuszczu, umożliwia uzyskanie pasty o zharmonizowanym warzywno-ziołowym smaku, smarownej konsystencji, utrzymującej się na pieczywie.

Nieoczekiwanie okazało się, że zarówno dodatek zimnej jak i ciepłej wody do suchej mieszanki składników nie zmienia cech sensorycznych gotowej pasty, a znacznie rozszerza zakres jej zastosowania.

Przykłady wykonania wynalazku podano w poniższej tabeli:

Tabela

Lp.	Składniki	Przykład recepturowy		
		I	II	III
1.	preparowana fasola biała w proszku instant	70,00	65,00	60,00
2.	mleko w proszku	15,00	14,00	16,25
3.	preparowane przetwory zbożowe otręby orkiszowe prażone	3,00	5,00	8,00
4.	warzywa suszone	10,00	13,55	12,00
5.	przyprawy i zioła suszone	0,80	0,95	2,50
6.	sól spożywcza	1,20	1,50	1,25
	razem	100	100,00	100,00

Zastrzeżenia patentowe

1. Pasta fasolowa instant, zawierająca proszek fasoli, mieszankę warzyw i dodatki smakowe, **znamienna tym**, że zawiera od 60,00 do 70,00 cz. wagowych, najkorzystniej 65 cz. wag. preparowanej fasoli białej w proszku, od 15,00 do 16,25 cz. wag. Mleka w proszku, od 3,0 do 8,00 cz. wag. preparowanych przetworów zbożowych, od 10,00 do 13,55 cz. wag. mieszanki warzyw suszonych, od 0,8 do 2,5 cz. wag. mieszanki przypraw i ziół suszonych oraz naturalne dodatki smakowe.
2. Pasta według zastrz. 1, **znamienna tym**, że jako mleko w proszku zawiera mieszankę mleka pełnego i mleka odtłuszczonego w stosunku wagowym 1:1.
3. Pasta według zastrz. 1, **znamienna tym**, że jako preparowane przetwory zbożowe zawiera otręby orkiszowe.
4. Pasta według zastrz. 1, **znamienna tym**, że jako mieszankę warzyw suszonych zawiera pomidor, kapustę, cebulę, marchew, pietruszkę i seler.
5. Pasta według zastrz. 1, **znamienna tym**, że jako mieszankę przypraw i ziół suszonych zawiera cząber, kolendrę, majeranek i kurkumę.