



УКРАЇНА

(19) **UA**
(51) МПК

(11) **112415**

(13) **C2**

A21B 3/15 (2006.01)
A23L 27/10 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01)
A23L 19/18 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
A23L 33/10 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: а 2013 02791	(72) Винахідник(и): Краух Йозе (DE), Хангартер Петер (DE), ван дер Пол Йохан Якоб (CH), Ресман Йорг (DE)
(22) Дата подання заявки: 30.06.2011	(73) Власник(и): НЕСТЕК С.А., Avenue Nestle 55, CH-1800 Vevey, Switzerland (CH)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 12.09.2016	(74) Представник: Авраменко Наталія Василівна, реєстр. №34
(31) Номер попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції: PCT/EP2010/061385	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: EP 1683734 A1, 26.07.2006 DE 102005057833 A1, 20.07.2006 EP 0408164 A2, 16.01.1991 DE 4343670 A1, 22.05.1995 EP 1977650 A1, 08.10.2008 US 4904488 A, 27.02.1990 EP 0158590 A1, 16.10.1985
(32) Дата подання попередньої заявки відповідно до Паризької конвенції: 05.08.2010	
(33) Код держави-учасниці Паризької конвенції, до якої подано попередню заявку: EP	
(41) Публікація відомостей про заявку: 10.04.2013, Бюл.№ 7	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.09.2016, Бюл.№ 17	
(86) Номер та дата подання міжнародної заявки, поданої відповідно до Договору РСТ: PCT/EP2011/060990, 30.06.2011	

(54) КУЛІНАРНИЙ ДОПОМІЖНИЙ ЗАСІБ

(57) Реферат:

Кулінарний допоміжний засіб, який включає лист гнучкого термостійкого матеріалу і композицію, нанесену на одну поверхню листа, яка містить суміш рослинної або тваринної олії із точкою плавлення нижче 20 °С; рослинного або тваринного жиру із точкою плавлення вище 20 °С; і однієї або більше з трав, спецій і підсилювачів смаку, причому трави, спеції і підсилювачі смаку покриті олією, і композиція включає олію в кількості від 1 до 34 мас. % і жир в кількості від 66 до 99 мас. %.

UA 112415 C2

Галузь техніки

Винахід стосується кулінарного допоміжного засобу і застосування кулінарного допоміжного засобу при приготуванні їжі. Кулінарний допоміжний засіб є набором, що включає лист гнучкого термостійкого матеріалу, наприклад, паперу для випікання або аналогічного матеріалу, а також композицію олійно-жирової суміші із додаванням трав, спецій і ароматизаторів.

Рівень техніки

М'ясо і багато інших харчових продуктів традиційно готують в духовці або на сковорідці, часто із додаванням різноманітних приправ і підсилювачів смаку для забезпечення смачної і привабливої за ароматом і смаком готової страви. Загальновідомо, що готування м'яса може призвести до певної кількості забруднень в духовці, на сковорідці або на оточуючих поверхнях. Ступінь забруднень, які слід відчистити після приготування, істотно залежить від виду харчового продукту, який готують, температури готування та інших факторів. Як правило, стіни духовки або поверхні, що оточують відкриту сковорідку, стають забризканими, із плямами олії і жиру, кулінарних рідин тощо. Готування м'яса звичайно вимагає значної кількості очищення поверхонь після процесу приготування.

Існує зростаюча потреба у тому, щоб приготування харчових продуктів вдома було швидким і зручним, і вимагало мінімального очищення після приготування.

Також важливо, щоб можна було надати харчовому продукту, який готують, аромату і смаку спецій, трав та інших ароматизаторів. Такі інгредієнти можуть бути додані до або під час готування. Їх можна додавати окремо або в суміші, однак, слід додавати правильні кількості кожного компонента для забезпечення бажаного аромату і смаку готової страви. Іноколи при додаванні спецій до м'яса, яке слід приготувати (наприклад, шляхом нанесення на м'ясо), легко додати надто багато або надто мало спецій в деяких місцях і зовсім нічого не додати в інших місцях.

Протягом багатьох років розроблялися прості технології приготування для вирішення цих задач, що принесли певний успіх. Однак, у галузі звичайного приготування харчових продуктів в домашніх умовах продовжується пошук легкого і зручного способу приготування м'яса і овочів без забруднень та із додаванням приправ і гарнірів.

Заявка на видачу патенту США № 10/890,947 (опублікована як US 2005-0013951) описує пакувальний матеріал для харчової упаковки для приготування харчового продукту, що складається з листа алюмінієвої фольги для забезпечення рівномірного розподілу тепла, і листа паперу для безпосереднього контакту із харчовими продуктами та забезпечення не липкої поверхні.

DE 2900195 описує вкладку для сковороди для смаження, що не вимагає олії або жиру для смаження м'яса. Така вкладка складається з диска, діаметр якого трохи більший, ніж дно сковорідки для смаження, і який виконаний із паперу з покриттям з сіліконового полімеру.

Заявка на видачу патенту Японії JP 2000-037171 стосується листа із вмістом спецій, що забезпечує однорідний і помірний розподіл спецій, наприклад, солі або приправ, на харчовому продукті. Відповідно до цієї заявки застосовуються гідроколлоїди, наприклад, кукурудзяний крохмаль, картопляний крохмаль, рисовий крохмаль або тапіока для приєднання трав, спецій і ароматизаторів до листа. Недоліком цього способу є те, що гідроколлоїди є поганими провідниками тепла. Вони призводять до перегрівання, а не до плавлення. Відтак, існує високий ризик спалити і продукти, особливо, трави або спеції, які використовуються як гарнір, і лист. Єдиною функцією гідроколлоїдів є склеювання.

Заявником знайдено простий та ефективний спосіб надання аромату і смаку харчовому продукту при підготовці його до приготування і готування харчового продукту таким чином, що мінімізується розбризкування рідин при приготуванні їжі на стіни та інші поверхні, без спалювання гарнірів або будь-яких харчових матеріалів, при цьому, уникаючи додавання олії або жиру при приготуванні продукту.

Задача винаходу полягає в тому, щоб запропонувати кулінарний допоміжний засіб, який долає, принаймні частково, одну або більше з вищезазначених проблем, що виникають при відомих способах готування.

СУТЬ ВИНАХОДУ

В першому аспекті винаходу пропонують кулінарний допоміжний засіб, який включає:

- a) Лист гнучкого термостійкого матеріалу;
- b) Композицію, нанесену на одну з поверхонь листа, яка включає суміш:
 - i. Рослинної або тваринної олії із точкою плавлення нижче 20 °C;
 - ii. Рослинного або тваринного жиру із точкою плавлення вище 20 °C; і
 - iii. Однієї або більше спецій, трав та підсилювачів смаку.

Лист може бути виконаний з будь-якого матеріалу, придатного для зазначених цілей, переважно, з паперу для випікання.

Переважно, олію обирають з групи, до якої входять соняшникова олія, ріпакова олія, бавовняна олія, арахісова олія, соєва олія, оливкова олія, пальмова олія, кокосова олія, 5 пальмоядрова олія. Жир переважно обирають з групи, до якої входять свинячий жир, сало, лярд, кістковий жир, масло, фракціонований пальмовий жир, а також будь-яка частково або повністю гідрогенована або перехресно етерифікована пальмова олія, бавовняна олія, арахісова олія, соєва олія, оливкова олія, соняшникова олія, ріпакова олія.

В переважних варіантах втілення винаходу композиція включає олію в кількості від 1 до 34 10 мас. % і жир в кількості від 66 до 99 мас. %. Переважно, олія та жир разом становлять 5-20 мас. % композиції. Композиція також може містити 0.01-1 мас. % моногліцериду, стеролу або лецитину. Одну або більше спецій або трав переважно обирають з групи, до якої входять петрушка, розмарин, перець і цибуля-різанець. Одна або більше зі спецій, трав і підсилювачів смаку переважно становить 0.5-75 мас. % композиції. Підсилювачі смаку можуть становити 10- 15 80 мас. % композиції. Переважними підсилювачами смаку можуть бути неорганічні солі, солі амінокислот, гідролізати білку, ароматизатори і екстракти дріжджів.

В другому аспекті винаходу пропонують спосіб одержання допоміжного кулінарного засобу згідно першого аспекту винаходу, який включає:

- a) Розгортання листа гнучкого термостійкого матеріалу на плоскій поверхні;
- 20 b) Розподіл суміші олії та жиру на листі, і
- c) Розподіл однієї або більше трав, спецій і підсилювачів смаку на суміші жиру та олії.

Спосіб може також включати стадію покриття однієї або більше трав, спецій і підсилювачів смаку олією, наприклад, соняшниковою олією, переважно шляхом збризкування олією.

В ще одному аспекті пропонують застосування кулінарного допоміжного засобу згідно 25 першого аспекту винаходу для приготування харчового продукту, при якому порції харчового продукту розміщують на кулінарному допоміжному засобі в безпосередньому контакті із композицією та готують. Переважно харчовим продуктом є м'ясо, наприклад, яловичина, баранина, куриця або риба. Альтернативно, харчовим продуктом можуть бути овочі або порції овочів, наприклад, цукіні, баклажани, томати або будь-які інші м'ясисті овочі, придатні для 30 приготування у такий спосіб.

ДЕТАЛЬНИЙ ОПИС ВИНАХОДУ

Винахід пропонує простий та ефективний спосіб приготування харчового продукту із мінімальним розбризкуванням і витіканням кулінарних рідин на стінки та інші поверхні, а також із покриттям продукту гарнірами і підсилювачами смаку без спалювання гарнів або будь-яких 35 інших кулінарних матеріалів.

Споживач може смажити на сковорідці або запікати в духовці із застосуванням звичайного паперу для випікання, покритого сумішшю жиру, олії, трав, суміші спецій та підсилювачів смаку. Важливою перевагою є те, що не потрібно додавати додаткового жиру або олії на сковорідку або на деко. Інакше кажучи, олія або жир, що застосовуються при покритті папером для 40 випікання із травами, спеціями, та підсилювачами смаку, мають подвійне призначення: забезпечувати прилипання трав, суміші спецій та підсилювачів смаку до паперу і забезпечувати олію або жир, необхідні для куховарення. Винахід пропонує декілька додаткових переваг:

- Трави і інші гарніри не спалюються під час приготування;
- Харчові продукти (зокрема, яловичина, баранина, курятина або риба) збережуть 45 натуральну соковитість, оскільки втрата вологи значно зменшується при покриванні листом;
- Уникають надлишку жиру на сковорідці або на деці, так що істотно зменшується або взагалі відсутнє розбризкування кулінарних рідин на стіни та поверхні для куховарня, через що мінімізується прибирання.

Лист термостійкого гнучкого матеріалу може бути будь-якою плівкою, фольгою або 50 ламінатом, або будь-якою комбінацією з таких матеріалів, включаючи наприклад, папір, тефлон, сусцепторний матеріал, і навіть натуральне листя, наприклад, листя банану або водорості. Переважним матеріалом є папір для витікання, що звичайно використовується на ринку для потреб випікання. Такий папір, як правило, є папером з целюлози із покриттям з силікону. Хоча цей папір частіше застосовується для випікання в духовці, він також призначений для 55 застосування в цьому винаході для приготування на сковорідці або в духовці.

Суміш жиру та олії в композиції, яка покриває лист, відіграє дві важливі функції. Перша - це підтримання гнучкості листа і забезпечення того, що трави і

суміш спецій прилипають до листа під час пересування, транспортування, приготування і 60 куховарення. Друга - це забезпечення жиру або олії для куховарення, так що кухарю не потрібно додавати додаткову олію або жир.

В контексті даного винаходу олія є рідкою при температурі 20 °C і при тиску 1 атм, а жир є твердим при цій температурі і тиску.

Прикладами рослинної і тваринної олії є соняшникова олія, ріпакова олія, бавовняна олія, арахісова олія, соєва олія, оливкова олія, рафіновані харчові фракції пальмової олії, кокосова олія, пальмоядрава олія, що можуть застосовуватись окремо або в комбінації. Переважним вибором є соняшникова олія або рафінована пальмова олія, через їх нейтральний присмак і добру доступність на ринку.

Прикладами тваринного і рослинного жиру є масло, свинячий жир, сало, лярд, кістковий жир, фракціонована пальмова олія, а також будь-яка повністю гідрогенована, перехресно-етерифікована, гідрогенована, негідрогенована, фракціонована олія, наприклад, пальмова олія, бавовняна олія, арахісова олія, соєва олія, оливкова олія, соняшникова олія і ріпакова олія. Більш переважно, жиром є фракціонований жир або гідрогенована і перехресно-етерифікована пальмова олія, що має нейтральний присмак, низький профіль трансжирних кислот і добру доступність на ринку.

Кількість олії переважно становить від 1 до 34 мас. %, а кількість жиру - від 66 до 99 мас. % композиції. Більш переважно, кількість олії становить приблизно 20 %, а кількість жиру приблизно 80 мас. %. Оптимальна композиція олійно-жирової суміші може бути визначена як співвідношення температури обробки і виходу виробничої лінії, що необхідне для економічної цінності процесу.

Можливо додати 0.01-1 % моногліцериду, стеролу або лецитину як стабілізатора і емульгатора для контролю і покращення стабільності продукту щодо змін температури після виробництва і застосування в різних кліматичних умовах.

Кількість жиру та олії може становити від 5 до 20 % загальної маси композиції, більш переважно приблизно 15 %.

Кількість трав і спецій в композиції може становити від 0.5 до 75 % загальної маси композиції. Переважно, кількість становить від 10 до 20 %, в залежності від рецептури. Застосовуваними травами, як правило, є петрушка, розмарин, орегано, майоран, тархун, перець, цибуля-різанець та інші схожі трави, які звичайно застосовуються на кулінарні потреби. Найпоширенішими спеціями є чілі, паприка, томати та інші натуральні присмаки, які звичайно застосовуються в кулінарних продуктах.

Кількість підсилювачів смаку може становити від 10 до 80 % загальної маси композиції, переважно від 60 до 70 %. Застосовуваними підсилювачами смаку, як правило, є солі, наприклад, натрію хлорид або калію хлорид, солі амінокислот і їх похідні, наприклад, моноглутамат натрію, гідролізати білку, рибонуклеотиди, натуральні і штучні присмаки і ароматичні композиції, екстракти дріжджів та інші композиції, відомі як підсилювачі смаку.

Лист може мати будь-який розмір, придатний для приготування, і може бути адаптований до місцевих звичайно застосовуваних розмірів мяса, що, як правило, становить від 100 до 300 г у більшості країн.

Винахід також стосується способу промислового або домашнього приготування кулінарного допоміжного засобу, що може бути безперервним процесом на промислових установках, при якому:

- Лист розкладають за плоскій поверхні,
- Суміш жиру і олії розподіляють на листі,
- Трави, спеції і підсилювачі смаку розподіляють на покритому листі,
- Трави і спеції можуть бути покриті олією, необов'язково із вмістом ароматизаторів, диспергованих або розчинених в олії.

При звичайному процесі лист розкладають на плоскій поверхні, а суміш олії і жиру розподіляють на листі при температурі вище точки плавлення олійно-жирової суміші. Безпосередньо перед тим, як рідка олійно-жирова суміш охолоне до температури нижче точки плавлення олійно-жирової суміші, премікс із підсилювачів смаку, трав та сумішей спецій довільно розподіляють по поверхні листа. Трави та суміші спецій можуть бути покриті олією для покращення прилипання до листа. Слід злегка натиснути на лист, щоб досягти міцного контакту між клейкою сумішшю олії/жиру та будь-якими сухими компонентами преміксу. Лист може бути розрізаний на менші сегменти, щоб відповідати розміру звичайних порцій м'яса для споживача.

Винахід також стосується застосування кулінарного допоміжного засобу як засобу для приготування харчового продукту на сковорідці або в духовці. Харчовим продуктом переважно є м'ясо, яким може бути яловичина, баранина, курятина або риба, або будь-яке інше м'ясо, придатне для приготування таким способом. Шматочки м'яса розкладають на кулінарному допоміжному засобі при безпосередньому контакті із композицією, а потім готують на сковорідці, в печі або і будь-якому придатному пристрої для куховарення. Споживач розміщує порцію м'яса

на покритій поверхні листа. Лист може бути складений для покриття більшої або майже всієї порції. Покрите м'ясо розміщують на або в пристрої для куховарення, наприклад, на попередньо розігрітій сковорідці або в попередньо розігрітій духовці (від 70 до 220 °C). Процес куховарення звичайно здійснюють протягом 5-7 хвилин з кожної сторони, залежно від типу і порції м'яса.

5 Харчовий продукт готовий до споживання після видалення листа.

Із застосуванням кулінарного допоміжного засобу згідно винаходу можна також готувати овочі. Приклади включають цукіні і баклажани. Також придатною є будь-яка білкова/крохмальна харчова матриця із водною активністю менше 0.7, наприклад, тофу і сир.

10 Одним з можливих варіантів втілення продукту є упаковка з 4 наборів листів. Розмір кожного листа може залежати від розміру порцій м'яса, і, як правило, становить від 15 до 20 см. Кожен лист, як правило, містить від 5 до 8 г загальної маси олії/жиру, трав, спецій і присмаків.

ПРИКЛАДИ

Винахід надалі описаний із посиланням на наступні приклади. Слід зазначити, що приклади жодним чином не обмежують обсяг винаходу.

15 Приклад 1 - Загальний спосіб

Кухар бере порцію харчового продукту і розміщує її на кулінарному допоміжному засобі. Порція харчового продукту з обох боків покрита листом або вільно загорнута у лист. Кулінарний допоміжний засіб, що містить порцію харчового продукту, розміщують на розігрітій сковорідці і готують протягом необхідного періоду часу, якщо необхідно - з кожного боку, при помірній температурі. Готування при низькій температурі дозволяє уникнути швидкого розщеплення білків, що покращує смакову привабливість, сприйняття продукту на смак і враження натуральності. Порція харчового продукту готова для подачі шляхом видалення з листа. Інгредієнти композиції надають присмаку готовому харчовому продукту, а лист захищає харчовий продукт від пересушування, забезпечуючи природну соковитість. Смаки краще сприймаються завдяки натуральній збереженій соковитості, а привабливість покращується.

Основний спосіб приготування м'яса передбачає такі стадії:

1. Розміщення чистої сковорідки на нагрівальній поверхні (наприклад, на індукційній, електричній або газовій панелі) при, наприклад, 50 % максимальної нагрівної потужності. Немає потреби в доданні олії або жиру.

30 2. Розгортання листа кулінарного допоміжного засобу.

3. Розміщення м'яса на розгорнутому листі і складання або обгортання листа навколо м'яса.

4. Розміщення згорнутого листа на розігрітій сковорідці.

5. Готування протягом декількох хвилин з кожної сторони.

6. Видалення зі сковорідки.

35 7. Видалення листа до споживання.

Приклад 2 - Рецепти

Нижченаведені рецепти можна застосовувати для готування яловичини або курки, або будь-якого придатного м'яса або харчового продукту, в залежності від переваг споживача.

Рецепт	Компонент	Кількість (%)
Провансаль	• Фракціонований пальмовий жир /соняшникова олія	25
	• Присмаки і підсилювачі смаку (включаючи культивований пшеничний глютен, NaCl)	68
	• Трави і спеції (орегано, базилік, гранули томатів, тим'ян, чорний перець, майоран)	7
Часник	• Фракціонований пальмовий жир /соняшникова олія	25
	• Присмаки і підсилювачі смаку (включаючи культивований пшеничний глютен, NaCl)	60
	• Трави і спеції (часник в порошку, цибуля в порошку, дегідратовані шматочки часнику, петрушка)	15
Томат	• Фракціонований пальмовий жир /соняшникова олія	25
	• Присмаки і підсилювачі смаку (включаючи культивований пшеничний глютен, NaCl)	57
	• Трави і спеції (шматочки томатів, майоран, орегано, петрушка)	18
Паприка	• Фракціонований пальмовий жир /соняшникова олія	25
	• Присмаки і підсилювачі смаку (включаючи культивований пшеничний глютен, NaCl)	65
	• Трави і спеції (порошок і шматочки болгарського перцю, петрушка)	10

40

Слід зазначити, що хоча винахід описаний із посиланням на переважні варіанти втілення, можуть бути виконані зміни і модифікації без виходу на межі обсягу винаходу, визначеного у

доданій формулі винаходу. Крім того, якщо відомі еквіваленти окремих ознак, такі еквіваленти також входять до обсягу винаходу таким же чином, якби вони були зазначені в описі винаходу.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5

1. Кулінарний допоміжний засіб, який включає:

a) лист гнучкого термостійкого матеріалу;

b) композицію, нанесену на одну поверхню листа, яка містить суміш:

i) рослинної або тваринної олії із точкою плавлення нижче 20 °C;

10 ii) рослинного або тваринного жиру із точкою плавлення вище 20 °C;

iii) однієї або більше з трав, спецій і підсилювачів смаку, який **відрізняється** тим, що трави, спеції і підсилювачі смаку покриті олією і композиція включає олію в кількості від 1 до 34 мас. % і жир в кількості від 66 до 99 мас. %.

15 2. Кулінарний допоміжний засіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що лист є папером для випікання.

3. Кулінарний допоміжний засіб за п. 1 або 2, який **відрізняється** тим, що олію вибирають з групи, що включає соняшникову олію, ріпакову олію, бавовняну олію, арахісову олію, соєву олію, оливкову олію, пальмову олію, кокосову олію і пальмоядрову олію.

20 4. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-3, який **відрізняється** тим, що жир вибирають з групи, до якої входить свинячий жир, сало, лярд, кістковий жир, масло, фракціонована пальмова олія, а також будь-яка повністю або частково гідрогенована або перехресноетерифікована пальмова олія, бавовняна олія, арахісова олія, соєва олія, оливкова олія, соняшникова олія або ріпакова олія.

25 5. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що композиція додатково включає 0,01-1 мас. % моногліцериду, стеролу або лецитину.

6. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-5, який **відрізняється** тим, що олія і жир разом становлять 5-20 мас. % композиції.

7. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-6, який **відрізняється** тим, що одна або більше трав, спецій та підсилювачів смаку становить 0,5-75 мас. % композиції.

30 8. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-7, який **відрізняється** тим, що одну або більше з трав і спецій вибирають з групи, до якої входять петрушка, розмарин, перець і цибуля-різанець.

9. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-8, який **відрізняється** тим, що підсилювачі смаку становлять 10-80 мас. % композиції.

35 10. Кулінарний допоміжний засіб за будь-яким з пп. 1-9, який **відрізняється** тим, що один або більше з підсилювачів смаку вибирають з групи, до якої входять неорганічні солі, солі амінокислот, білкові гідролізати, ароматичні композиції і екстракти дріжджів.

11. Спосіб приготування кулінарного допоміжного засобу, як заявлено у будь-якому з пп. 1-10, що передбачає:

40 a) розкладання листу гнучкого термостійкого матеріалу на плоскій поверхні;

b) розподіл суміші жиру та олії на листі, і

c) розподіл однієї або більше з трав, спецій та підсилювачів смаку на суміші жиру та олії,

d) покриття трави, спецій і підсилювачів смаку олією.

45 12. Застосування кулінарного допоміжного засобу за будь-яким з пп. 1-10 як засобу для готування м'яса, із розміщенням шматків м'яса на кулінарному допоміжному засобі у безпосередньому контакті із композицією і з подальшим приготуванням.

13. Застосування кулінарного допоміжного засобу за будь-яким з пп. 1-10 як засобу для готування овочів, із розміщенням шматків овочів на кулінарному допоміжному засобі у безпосередньому контакті із композицією і з подальшим приготуванням.

50

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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