

**УКРАЇНА****(19) UA****(11) 106697****(13) C2****(51) МПК****A23L 1/212 (2006.01)****A23L 1/20 (2006.01)**

**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ**

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**(21) Номер заявки:** а 2013 10306**(22) Дата подання
заявки:** 21.08.2013**(24) Дата, з якої є
чинними права на
винахід:** 25.09.2014**(41) Публікація
відомостей про
заявку:** 10.02.2014, Бюл.№
3**(46) Публікація
відомостей про
видачу патенту:** 25.09.2014, Бюл.№
18**(72) Винахідник(и):****Матко Світлана Василівна (UA),
Мельник Людмила Миколаївна (UA),
Бессараб Олександр Семенович (UA)****(73) Власник(и):****НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,**

вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:Чудо-паштет "Хумус" - излюбленное блюдо арабов и
евреев [Інтернет-публікація]URL:<http://www.povarenok.ru/recipes/print/26081>(Збережено Way Back Machine 30.11.2012, знайдено
15.05.2014).Блюда из фасоли, гороха, чечевицы [Інтернет-
публікація] URL:http://kuking.net/8_200.htm (Збережено
Way Back Machine 02.01.2012, знайдено 15.05.2014).Сулаквелидзе Т. П. Грузинские блюда - Издательство
Министерства торговли Грузинской ССР, Тбилиси,
1959. - 287 с. - С. 120, 172 [Інтернет-публікація] URL:
http://www.retrolib.narod.ru/books4/1959_sulakvelidze.pdf
(Знайдено 15.05.2014).

UA83635, 11.08.2008

UA43452, 25.08.2009

UA20040907296, 15.12.2006

RU2452212, 10.06.2012

RU 2182440, 20.05.2002

WO 2010102402, 16.09.2010

Лобио-рагу, рецепт від 17.03.2013 [Інтернет-публікація]

URL:<http://www.povarenok.ru/recipes/show/72788/>

(Знайдено 15.05.2014).

(54) ЗАКУСКА ВЕГЕТАРІАНСЬКА**(57) Реферат:**

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використаний в області індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Закуска вегетаріанська містить квасоллю варену, сіль, прянощі (чорний або червоний духмяний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин), варені нут і сочевицю, зелень (кріп, петрушка, кінза) у т.ч. часник, томатну пасту, соняшникову олію.

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості закуски та отримати продукт зі збалансованим вмістом основних складових.

UA 106697 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до консервного виробництва, і може бути використаний в області індивідуального або громадського харчування при виробництві вегетаріанських закусок.

Відомі харчові продукти з бобових мають обмежений асортимент і в основному вживаються як гарнір, тобто як додаток до інших страв.

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної і подрібненої до однорідної маси квасолі, цибулі, очищених волоських горіхів і смакових добавок [Сулаквелідзе Т.П. Грузинські страви. - Тбілісі: Видавництво Міністерства торгівлі Грузинської РСР, 1959. - с. 183-184].

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної квасолі, вареного рису, цибулі і смакових добавок [Пат РФ № 2182440 опубл. 20.05.2002. - Пикантная закуска. Данелян А.Р.].

До недоліків цих страв слід віднести те, що переважним компонентом у них є варена квасоля, яка надає деякий грубуватий смак продукту. Крім того, незбалансованість цих страв за основними складовими їжі (білки, жири, вуглеводи) обумовлює їх вживання як гарніру, а не як окремої страви.

В основу винаходу поставлено задачу створення продукту, що має високі поживні і профілактичні властивості, зумовлені збалансованим вмістом основних складових їжі (білки, жири, вуглеводи).

Поставлена задача вирішується тим, що закуска містить квасолю варену, сіль, прянощі. Згідно з винаходом, додатково вводять варені нут і сочевицю, зелень (кріп, петрушка, кінза), томатну пасту, соняшникову олію при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|--|-----------------|
| квасоля варена | 5...30 |
| нут варений | 5...30 |
| сочевиця варена | 5...30 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. | 0,5...15 |
| часник | |
| томатна паста | 0,5...10 |
| соняшникова олія | 2...10 |
| сіль | 0,5...2,5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,0025...0,0075 |
| вода | решта. |

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваний технічним результатом полягає в наступному.

Використання запропонованих компонентів в заявленому поєднанні дозволяє отримати продукт із вишуканим і в той же час гармонійним смаком, домогтися отримання приємного аромату, усунути неприємні тони в смаку страв з квасолі.

Варена сочевиця, яка є основним компонентом заявленої рецептури, - має значний вміст фолієвої кислоти і заліза. Всього в 200 грамах продукту міститься денна норма цих корисних речовин. У насінні сочевиці є від 24 до 35 % білка, вуглеводів - 48...53 %, жиру - 0,6...2 %, 2,3...4,4 % мінеральних речовин, вона також виступає джерелом вітамінів групи В, підвищує імунітет і, завдяки високому вмісту клітковини, нормалізує роботу травної системи

Сочевиця є одним з небагатьох продуктів нашого харчування (разом з горохом і злаковими культурами), до яких, наш організм і наша травна система адаптовані генетично. Плоди сочевиці більш, ніж на третину, складаються з білка. За своїми поживними якостями, счевичний білок нічим не поступається м'ясному білку, він набагато легше засвоюється нашим організмом і не має тих жирових компонентів, які супроводжують м'ясний білок.

Вживання в їжу страв із сочевиці корисно для серця і необхідно для кровотворення. Введення в раціон страв із сочевиці дозволяє нормалізувати рівень цукру в крові хворим на цукровий діабет.

Споживаючи варений нут (турецький горох), можна забезпечити організм всіма необхідними компонентами, оскільки нут містить більше вісімдесяти поживних речовин. Він є повноцінним джерелом фосфору, калію, магнію і вітамінів групи В (зокрема, рибофлавіну В₂ - в чотири рази більше, ніж у зеленому горошку), чудовим джерелом мінеральних речовин і заліза. Цей продукт також насичує будь-яку страву знежиреним і при цьому дуже високоякісним білком. Як і інші боби, нут - багатий розчинними і нерозчинними харчовими волокнами (50 %), які допомагають

запобігти розладам травлення, сприяючи ефективному виведенню з організму токсичних речовин.

Харчова цінність томатопродуктів зумовлена значною кількістю вуглеводів - більше 4 %, у тому числі цукрів - 3,5 %, переважаючим з яких є глюкоза, пектинових речовин, клітковини. Вміст органічних кислот складає 0,5 %, у тому числі яблучна, лимонна, менше янтарної, щавлевої. Томати багаті вітаміном С (20...25 мг %) і каротиноїдами (0,5...1,2 мг %), також містяться вітаміни В₁, В₂, РР, фолієва кислота. Термічна обробка (стерилізація, уварювання) збільшує концентрацію поживних речовин, хоча тривале нагрівання може активізувати меланоїдинові реакції, викликаючи потемніння. Завдяки вмісту барвних речовин (каротин, лікопін, ксантофіл) томатна паста має красивий зовнішній вигляд, а поєднання органічних кислот і цукрів створює приємну смакову гаму.

Зелень відзначається вираженою біологічною активністю, містить вітаміни С, В₆, каротин, фолацин. Цей комплекс вітамінів проявляє біологічну дію навіть при їх порівняно невеликій кількості у харчовому раціоні.

Специфічний аромат кропу, петрушки обумовлюється присутністю в них ефірного масла (2,5 %). У 100 г кропу міститься 100 мг аскорбінової кислоти. Жування після рясної жирної їжі насіння кропу поліпшує травлення, знімає відчуття тяжкості в шлунку. У 100 г зелені петрушки міститься 1,7 мг β-каротину і 150 мг аскорбінової кислоти. Зелень петрушки характеризується високим вмістом заліза (1,9 мг).

Кількість ефірного масла (гострий запах надають сульфіді) в цибулі складає 0,037...0,055 %. Аскорбінової кислоти в 100 г зеленої цибулі міститься 10 мг, β-каротину - 2,0 мг.

Застосування винаходу дозволить розширити асортимент страв з оригінальними смаковими якостями. При цьому закуска "Дієтична" проста у приготуванні і не потребує професійної підготовки кулінара.

Зазначена суміш має бути термооброблена протягом не менше 15...30 хв при безперервному перемішуванні, а бобові попередньо відварені протягом не менше 0,5...3 год.

Введення бобових (сочевиці, квасолі, нуту) менше 5 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більше 30 % кожного погіршується консистенція продукту і його смакові властивості.

Введення зелені (у т.ч. часнику) менше 0,5 % погіршує органолептичні показники, не досягається пікантності, а при введенні більш 15 % закуска набуває приторного смаку.

Введення томатної пасты менше 0,5 % призводить до погіршення кольору продукту, а при введенні більш 10 % закуска набуває кислого присмаку.

Введення соняшникової олії менше 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 10 % - закуска стає занадто калорійною.

Приклад 1

Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--|--------|
| квасоля варена | 5 |
| нут варений | 4 |
| сочевиця варена | 4 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. | 20 |
| часник | |
| томатна паста | 15 |
| соняшникова олія | 10 |
| сіль | 1,3 |
| прянощі (чорний або червоний | |
| духмянний/гіркий мелений перець, | |
| коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,05 |
| вода | решта. |

Цей продукт має слабовиражений бобовий смак, погіршується консистенція.

Приклад 2

Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--|-----|
| квасоля варена | 15 |
| нут варений | 20 |
| сочевиця варена | 10 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. | |
| часник | 0,4 |
| томатна паста | 1,5 |

| | |
|--|--------|
| соняшникова олія | 0,5 |
| сіль | 0,5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,025 |
| вода | решта. |

Цей продукт має порівняно покращену харчову і біологічну цінність, але невиражений смак.

Приклад 3

Закуску вегетаріанську виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--|--------|
| квасоля варена | 22 |
| нут варений | 22 |
| сочевиця варена | 22 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник | 5 |
| томатна паста | 10 |
| соняшникова олія | 7,5 |
| сіль | 1,5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,05 |
| вода | решта. |

- 5 Цей продукт має підвищену харчову і біологічну цінність, покращені органолептичні показники, таким чином саме останнє співвідношення компонентів є оптимальних та дозволяє отримати продукт зі збалансованим вмістом основних складових.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

10

Закуска вегетаріанська, що містить квасолю варену, воду, сіль, прянощі, яка **відрізняється** тим, що додатково містить варені нут і сочевицю, зелень, томатну пасту, соняшкову олію при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|---|---------------|
| квасоля варена | 5-30 |
| нут варений | 5-30 |
| сочевиця варена | 5-30 |
| зелень (кріп, петрушка, кінза), у т.ч. часник | 0,5-15 |
| томатна паста | 0,5-10 |
| соняшникова олія | 2-10 |
| сіль | 0,5-2,5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин) | 0,0025-0,0075 |
| вода | решта. |

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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