



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **106698** (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 10308 | (72) Винахідник(и): | Матко Світлана Василівна (UA), Мельник Людмила Миколаївна (UA), Мельник Зіновій Петрович (UA) |
| (22) Дата подання заявки: | 21.08.2013 | (73) Власник(и): | НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: | 25.09.2014 | (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: | UA43452 C2, 25.08.2009 RU 2182440 C1, 20.05.2002 RU2452212 C1, 10.06.2012 RU2314713 C1, 20.01.2008 Рецепты закусок. Лобіо. Рецепты на RussianFood.com [інтернет-публікація] URL: http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=670 [Збережено Way Back Mashine 27.05.2012; знайдено в інтернет 04.06.2014] Сулаквелидзе Т.П.. Грузинские блюда - Издательство Министерства торговли Грузинской ССР, Тбилиси 1959г.- 287с.- С. 172 |
| (41) Публікація відомостей про заявку: | 10.02.2014, Бюл.№ 3 | | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: | 25.09.2014, Бюл.№ 18 | | |

(54) ЗАКУСКА БОБОВА

(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 бобова містить варену квасолю, очищені волоські горіхи, зелень (часник, кріп, кінза), сіль, прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон), томатопродукти, воду, пасеровані моркву, червоний болгарський перець, цибулю.

UA 106698 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, пасерованої цибулі, очищених волоських горіхів і смакових добавок [Сулаквелідзе Т.П. Грузинські страви. - Тбілісі: Видавництво Міністерства торгівлі Грузинської РСР.-1959.-с. 183-184].

Недоліком цього продукту є те, що компоненти овочевої групи представлені лише цибулею, переважання у складі квасолі, надає закусці вираженого притомного бобового смаку та збіднений склад вітамінів А, Е

Відомий харчовий продукт, який являє собою суміш, що складається з вареної квасолі, вареного рису, цибулі і смакових добавок [Чолчева П.І. Овочі в сучасній кулінарії. - Софія: Техніка.-1962. - с 201].

До недоліків цих страв слід віднести їх незбалансованість за основними компонентами, що обумовлює вживання як гарніру, а не 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 пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|--|--------------|
| квасоля варена | 10...50 |
| очищені волоські горіхи | 2...15 |
| цибуля пасерована | 5...20 |
| морква пасерована | 5...20 |
| перець болгарський | 5...20 |
| пасерований | |
| томатопродукти | 0,5...10 |
| зелень (часник, кріп, кінза) | 0,5...10 |
| сіль | 0,5...5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон) | 0,05...0,075 |
| вода | решта. |

До складу харчового продукту як джерела вуглеводів, білка і вітамінів входять квасоля, пасеровані овочі - морква, цибуля, перець болгарський червоний, зелень - кріп, кінза, часник. В якості джерела жиру - очищені волоські горіхи.

Присутність у продукті білків-протеїнів, які містять незамінні амінокислоти, забезпечує при вживанні закуски як окремо, так і в поєднанні з іншими висококалорійними продуктами необхідний баланс між калорійністю їжі та вмістом у ній незамінних амінокислот. Застосування патенту на винахід дозволить розширити асортимент закусок з оригінальними смаковими якостями. При цьому продукт простий у приготуванні і не потребує додаткової професійної підготовки.

Крім того, квасоля і волоські горіхи є джерелом протеїну з високим вмістом незамінних амінокислот (треонін, триптофан, валін, лізин, лейцин, ізолейцин, метіонін, фенілаланін, аргінін, гістидин).

Користь квасолі для харчування людини в збалансованому складі її основних речовин. У квасолі міститься багато білка (близько 22 % сухих речовин), який по харчовій цінності прирівнюється до білка м'яса, 2 г жиру і 54 г вуглеводів на 100 г зерен. Калорійність продукту складає близько 310 ккал. Зерна квасолі багаті незамінними амінокислотами, завдяки чому страви з неї добре засвоюються. Також, квасоля відзначається високим вмістом мінеральних речовин: кальцію, магнію, фосфору, калію і мікроелементів - цинку, сірки, мідь і інших. Завдяки значній кількості заліза квасоля корисна при анемії. Крім того, в квасолі багато вітамінів групи В, а також А, С і РР. Але особливо корисна квасоля тому, що містить велику кількість вітаміну Е, який є антиоксидантом і попереджає виникнення захворювань серця і судин. Наявність цього вітаміну в квасолі разом з вітамінами А і С сприяє поліпшенню зору.

Давно відомий позитивний ефект квасолі при хворобах нирок, оскільки вживані страви відзначаються сечогінними властивостями. Корисні ці боби при перевтомі, оскільки показано, що при нервовому виснаженні і стресах відвар з квасолі сприяє відновленню організму. Антибактеріальні властивості цієї рослини дозволяють використовувати її при різних захворюваннях ротової порожнини, окрім цього, відмічено, що вживання квасоляних страв знижує ризик утворення нальоту на зубах і зубного каменю.

При приготуванні закуски бобової введення квасолі менше 10 % знижує амінокислотний, вітамінний та мікроелементний склад, а при введенні більш 50 % погіршується консистенція продукту.

Введення пасерованої моркви та перцю болгарського червоного менше 5 % призводить до зменшення вмісту β -каротину та блілого забарвлення, погіршуються органолептичні показники, а при введенні більш 20 % продукт набуває вираженого овочового смаку.

Введення томатів менш 0,5 % призводить до зниження органолептичних показників, а саме не відчувається смак і погіршується колір закуски, а при введенні більш 10 % призводить до погіршення смакових властивостей, відчуються уварені тони.

Введення горіхів менше 2 % призводить до зниження смакових властивостей і енергетичної цінності продукту, більше 15 % - закуска набуває приторного смаку, що погіршує його органолептичні показники.

Приклад 1.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--------------------------------|-----|
| квасоля варена | 8,5 |
| очищені волоські горіхи | 15 |
| цибуля пасерована | 15 |
| морква пасерована | 20 |
| перець болгарський пасерований | 10 |
| томатопродукти | 10 |
| зелень (часник, кріп, кінза) | 10 |
| сіль | 1,5 |

прянощі (чорний або червоний
духмянний/гіркий мелений перець,
коріандр, куркума, карі, тмин,
базилік, кардамон)

0,055

вода

решта.

Цей продукт має слабовиражений бобовий смак, погіршується органолептичні показники.

Приклад 2.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--------------------------------|-----|
| квасоля варена | 55 |
| очищені волоські горіхи | 10 |
| цибуля пасерована | 5 |
| морква пасерована | 10 |
| перець болгарський пасерований | 5 |
| томатопродукти | 5 |
| зелень (часник, кріп, кінза) | 1,5 |
| сль | 1,0 |

прянощі (чорний або червоний
духмянний/гіркий мелений перець,
коріандр, куркума, карі, тмин,
базилік, кардамон)

0,06

вода

решта.

Цей продукт відзначається підвищеною біологічною цінністю, але грубою консистенцією і зниженими органолептичними показниками.

Приклад 3.

Закуску бобову виготовляли в наступному співвідношенні, мас. %:

| | |
|--------------------------------|------|
| квасоля варена | 40 |
| очищені волоські горіхи | 8,5 |
| цибуля пасерована | 8,5 |
| морква пасерована | 11,5 |
| перець болгарський пасерований | 10 |
| томатопродукти | 7,5 |
| зелень (часник, кріп, кінза) | 2 |

| | |
|--|--------|
| сіть | 1,2 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон) | 0,05 |
| вода | решта. |

Цей продукт має підвищену харчову і біологічну цінність, збалансований білково-вуглеводний склад.

- 5 Сукупне використання компонентів в заявленому поєднанні дозволяє надати продукту пікантний і в той же час ніжний смак, усунути неприємні тони в готовому продукті, домогтися отримання гармонійного аромату і ніжної консистенції.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

- 10 Закуска бобова, що містить варену квасолю, пасеровану цибулю, очищені волоські горіхи, зелень, сіль, прянощі, воду яка **відрізняється** тим, що додатково містить пасеровані моркву, червоний болгарський перець та томатопродукти при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

| | |
|---|------------|
| квасоля варена | 10-50 |
| очищені волоські горіхи | 2-15 |
| цибуля пасерована | 5-20 |
| морква пасерована | 5-20 |
| перець болгарський пасерований | 5-20 |
| томатопродукти | 0,5-10 |
| зелень (часник, кріп, кінза) | 0,5-10 |
| сіть | 0,5-5 |
| прянощі (чорний або червоний духмянний/гіркий мелений перець, коріандр, куркума, карі, тмин, базилік, кардамон) | 0,05-0,075 |
| 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