



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112841** (13) **U**
(51) МПК
G01N 33/02 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 08014	(72) Винахідник(и): Любич Віталій Володимирович (UA), Господаренко Григорій Миколайович (UA), Полянецька Ірина Олегівна (UA), Воробйова Наталія Василівна (UA), Новіков Володимир Вікторович (UA), Возіян Валерія Валеріївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.07.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2016, Бюл.№ 24	(73) Власник(и): УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА, вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., 20305 (UA)

(54) СПОСІБ КУЛІНАРНОЇ ОЦІНКИ ЕКСТРУДАТУ ІЗ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ ТА ПШЕНИЦІ АБО КРУП'ЯНИХ ПРОДУКТІВ

(57) Реферат:

Спосіб визначення кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале та пшениці включає запарювання крупи масою 50 г у спеціальному циліндрі з додаванням 125 см³ коров'ячого молока. Після охолодження до кімнатної температури оцінювання проводять за градаціями, розробленими для тритикале та пшениці з додатковим визначенням консистенції під час розжовування.

UA 112841 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та сільського господарства і може бути використана в селекції, агрохімії, землеробстві під час оцінки кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале та пшениці.

Відомо кулінарну оцінку каші, що полягає у визначенні консистенції, кольору, запаху та смаку каші за 9-бальною шкалою (Методика державної науково-технічної експертизи сортів рослин [Сорока В.І., Андрющенко А.В., Шовгун О.О. та ін.]. - Вип. 7. - К.: Алефа, 2011. - 133 с.). Проте цю методику розроблено для крупи ячмінної, що істотно відрізняється від крупи, отриманої із зерна тритикале і пшениці.

Відомо також іншу методику кулінарної оцінки крупи, що також включає визначення консистенції, кольору, запаху та смаку каші, проте загальна оцінка може бути від 0 до 100 балів. Визначення кулінарних властивостей крупи згідно цієї методики не дає можливості порівнювати отримані результати з крупами, оціненими за 9-бальною шкалою (Данильчук П.В. Оцінка качества зерна в хозяйствах и на хлебоприемных предприятиях: справочник / П.В. Данильчук, Л.Р. Торжинская. - К.: Урожай, 1990. - 174 с.).

Описані методики не дають можливості оцінити кашу під час розжовування, що є важливим показником, оскільки характеризує наявність оболонки у крупі. Крім цього каша, отримана з екструдату, зварена у воді з додаванням солі має слабо виражений смак, що змінює загальну кулінарну оцінку, тому що такий продукт традиційно готують з додаванням молока.

Суть полягає в тому, що екструдат із зерна тритикале та пшениці масою 50 г запарюють у спеціальному циліндрі на електропровідній бані (типу ПОР-1 чи ПКО-1) з додаванням 125 см³ коров'ячого молока (ДСТУ 2661:2010 "Молоко коров'яче питне"). Після охолодження до кімнатної температури визначають колір, запах, смак і консистенцію каші під час розжовування за 9-бальною шкалою (див. таблицю).

Таблиця

Кулінарна оцінка каші із екструдату зерна тритикале та пшениці

Показник	Бал				
	9	7	5	3	1
Колір	світло-кремовий з жовтим відтінком або без нього	злегка темніший або світліший, кремовий	кремовий з світло-коричневим відтінком	коричневий, світло-сірий	темно-коричневий або темно-сірий
Запах	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній, злегка змінений	нетиповий, із сильно вираженим стороннім запахом
Смак	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній	нетиповий, із сильно вираженим стороннім смаком
Консистенція каші під час розжовування	дуже ніжна, добре розжовується, без хрусту	досить ніжна, добре розжовується, без хрусту	жорсткувата, трохи комкується, із слабким хрустом	жорстка, комкується, із хрустом	дуже комкується, із сильним хрустом, сильно жорстка

Запропонований спосіб оцінки кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале та пшениці не заперечує загальноприйнятій 9-бальній шкалі оцінювання крупи, що дає можливість порівнювати отримані результати з крупами інших сортів. Розроблена градація забезпечує об'єктивніше оцінювання кулінарних властивостей екструдату, отриманого із зерна тритикале та пшениці.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Спосіб визначення кулінарних властивостей екструдату із зерна тритикале та пшениці, який **відрізняється** тим, що включає запарювання крупи масою 50 г у спеціальному циліндрі з додаванням 125 см³ коров'ячого молока, після охолодження до кімнатної температури оцінювання проводять за градаціями, розробленими для тритикале та пшениці з додатковим визначенням консистенції під час розжовування.

10

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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