



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112842** (13) **U**  
(51) МПК  
**G01N 33/02** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 08016</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.07.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>26.12.2016</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>26.12.2016, Бюл.№ 24</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Любич Віталій Володимирович (UA), Господаренко Григорій Миколайович (UA), Полянецька Ірина Олегівна (UA), Воробйова Наталія Василівна (UA), Новіков Володимир Вікторович (UA), Воз'ян Валерія Валеріївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА, вул. Інститутська, 1, м. Умань, Черкаська обл., 20305 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СПОСІБ КУЛІНАРНОЇ ОЦІНКИ КРУПИ МАННОЇ ІЗ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ ТА ПШЕНИЦІ**

**(57) Реферат:**

Спосіб кулінарної оцінки крупи манної із зерна тритикале та пшениці, при якому крупу манну із зерна тритикале та пшениці масою 50 г варять у спеціальному циліндрі на електропроводяній бані. Приготування каші проводять з додаванням 150 см<sup>3</sup> коров'ячого молока, а після охолодження до кімнатної температури визначають консистенцію, колір, запах, смак і консистенцію каші під час розжовування за 9-бальною шкалою.

**UA 112842 U**



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

Відомо, що для кулінарної оцінки крупи перлової наважку масою 50 г варять у спеціальному циліндрі на електропроводяній бані (типу ПОР-1 чи ГІКО-1) з додаванням 150 см<sup>3</sup> водопровідної води. Після охолодження до кімнатної температури визначають 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., Андрущенко А.В., Шовгун О.О. та ін.]. - Вип. 7. - К.: Алефа, 2011. - 133 с). Проте цю методику розроблено для оцінювання крупи ячмінної, рисової та вівсяної, що істотно відрізняються від крупи манної, отриманої із зерна тритикале та пшениці.

Відомо також іншу методику кулінарної оцінки крупи, що включає приготування каші у спеціальному циліндрі на електропроводяній бані, після чого визначають консистенцію, колір, запах і смак каші, проте загальна оцінка може бути від 0 до 100 балів. Визначення кулінарних властивостей крупи згідно цієї методики не дає можливості порівнювати їх з результатами оцінювання 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).

Крім цього описані методики не включають оцінювання каші під час розжовування, що є важливим показником, оскільки характеризує наявність оболонки у крупі. Каша, отримана з манної крупи, звареної у воді з додаванням солі має слабо виражений смак, що може змінювати загальну кулінарну оцінку.

Суть запропонованого способу полягає в тому, що крупу манну із зерна тритикале та пшениці масою 50 г варять у спеціальному циліндрі на електропроводяній бані (типу ПОР-1 чи ГІКО-1) з додаванням 150 см<sup>3</sup> коров'ячого молока (ДСТУ 2661:2010 "Молоко коров'яче питне"). Після охолодження до кімнатної температури визначають консистенцію, колір, запах, смак і консистенцію каші під час розжовування за 9-бальною шкалою (див. таблицю).

Таблиця

Кулінарна оцінка каші із крупи манної тритикале і пшеничної

Показник	Бал				
	9	7	5	3	1
Консистенція	часточки ендосперму набухлі			часточки ендосперму відсутні	
	в'язка, однорідна	напівв'язка, однорідна	напівв'язка, з комками	пастоподібна, слабо грудкувата	неоднорідна, грудкувата
Запах	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній, злегка змінений	нетиповий, з сильно вираженим стороннім запахом
Колір	світло-кремовий з жовтим відтінком	злегка темніший або світліший, кремовий	кремовий з світло-коричневим відтінком	коричневий, світло-сірий	темно коричневий або темно-сірий
Смак	сильно виражений	виражений	слабо виражений	відсутній	нетиповий з сильно вираженим стороннім смаком
консистенція каші під час розжовування	дуже ніжна, добре, без хрусту	досить ніжна, добре, без хрусту	жорсткувата, трохи комкується, з слабким хрустом	жорстка, комкується, з хрустом	дуже комкується. з сильним хрустом

Запропонований спосіб оцінки кулінарних властивостей крупи манної 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 визначення кулінарних властивостей крупи манної, отриманої із зерна тритикале та пшениці.

5

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб кулінарної оцінки крупи манної із зерна тритикале та пшениці, при якому крупу манну із зерна тритикале та пшениці масою 50 г варять у спеціальному циліндрі на електроводяній бані, який **відрізняється** тим, що приготування каші проводять з додаванням 150 см<sup>3</sup> коров'ячого молока, а після охолодження до кімнатної температури визначають консистенцію, колір, запах, смак і консистенцію каші під час розжовування за 9-бальною шкалою.

---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

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