

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 127399

**СПОСІБ ЗАПОБІГАННЯ ФЕРМЕНТАТИВНОМУ  
ПОТЕМНІННЮ СВІЖОГО КАРТОПЛЯНОГО СОКУ**

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі України винаходів **09.08.2023.**

В.о. директора  
Державної організації «Український  
національний офіс інтелектуальної  
власності та інновацій»

  
Б.М. Падучак





(19) UA

(51) МПК  
A23L 3/3463 (2006.01)  
A23L 5/41 (2016.01)  
A23L 19/12 (2016.01)

- 
- |  |                          |                  |  |
|--|--------------------------|------------------|--|
| (21) Номер заявки:   | а 2021 04238             | (72) Винахідник: | Дубова Галина Євгеніївна,<br>UA  |
| (22) Дата подання заявки:  | 20.07.2021               |                  |  |
| (24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності:               | 10.08.2023               | (73) Володілець: | ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ,<br>вул. Сковороди, 1/3, м.<br>Полтава, 36003, UA |
| (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер Бюлетеня:              | 25.01.2023,<br>Бюл.№ 4   |                  |  |
| (46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: | 09.08.2023,<br>Бюл. № 32 |                  |  |

---

(54) Назва винаходу:

**СПОСІБ ЗАПОБІГАННЯ ФЕРМЕНТАТИВНОМУ ПОТЕМНІННЮ СВІЖОГО КАРТОПЛЯНОГО СОКУ**

---

(57) Формула винаходу:

Спосіб запобігання ферментативному потемнінню свіжого картопляного соку, що передбачає використання речовин-інгібіторів ферментів рослинного походження, який **відрізняється** тим, що як речовини-інгібітори ферментів використовують коріння хрону, гриби гливи, суспензію гірчиного порошку, при цьому спочатку проводять попередню обробку картоплі шляхом очищення і промивання, подрібнення у блендері або в подрібнюючих машинах разом з промитим, очищеним та нарізаним коренем хрону не менше 7 % або промитими та нарізаними свіжими грибами гливи не менше 12 %, або водною суспензією гірчиного порошку в кількості не менше 5 % до загальної маси картоплі, додавання до отриманої маси охолодженої кип'яченої води для полегшення подальшого відокремлення соку та відпресовування.

(11) **127399**