

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 145350

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ З  $\beta$ -КАРОТИНОМ ДЛЯ ДІТЕЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі України корисних моделей  
10.12.2020.

Г.в.о. Генерального директора  
Державного підприємства  
«Український інститут  
інтелектуальної власності»

П.І. Іваненко



<p>(21) Номер заявки: <b>u 2020 01943</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>20.03.2020</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>11.12.2020</b></p> <p>(46) Дата публікації відомостей про державну реєстрацію та номер Бюлетеня: <b>10.12.2020, Бюл. № 23</b></p>	<p>(72) Винахідники: <b>Кайнаш Алла Петрівна, UA, Будник Ніна Василівна, UA, Калашник Олена Володимирівна, UA, Бородай Анжела Борисівна, UA, Мороз Світлана Едуардівна, UA, Корсун Андрій Володимирович, UA</b></p> <p>(73) Володілець: <b>ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ,</b> вул. Сковороди, буд. 1/3, м. Полтава, 36003, Україна, UA</p>
---	---

(54) Назва корисної моделі:

**СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ З  $\beta$ -КАРОТИНОМ ДЛЯ ДІТЕЙ**

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва пельменів з  $\beta$ -каротином для дітей, що включає підготовку компонентів, приготування тіста, приготування фаршу, формування пельменів, заморожування, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додається овочева добавка, як овочеву добавку використовують гарбуз сорту "Ждана" з підвищеним вмістом  $\beta$ -каротину в сирому вигляді, при цьому компоненти основної сировини беруть у наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

м'ясо індички	17,0-22,0
м'ясо курки	30,0
овочева добавка	5,0-10,0

борошно пшеничне вищого ґатунку	38,0
яйця курячі	2,0
цибуля ріпчаста	2,8
олія рослинна	0,1-0,2,

а прянощі та допоміжні матеріали беруть у наступному рецептурному співвідношенні, кг на 100 кг основної сировини:

сіль	1,0
цукор	0,15
мускатний горіх мелений	0,15
борошно на підсипку	1,0.

