

Назва розробки: «ОЗДОРОВЧІ СУХІ СНІДАНКИ».

Автори: М.С. Гончаренко, Т.А. Ванакова, О.О. Коновалова, О.В. Гончаренко, В.М. Щегольков.

Опис: розроблені рецептура і технологічна інструкція з виробництва 25-ти видів сухих сніданків із вівсяних пластівців. Сніданки поділяються на 2 групи: ті, що містять фітосиропи (фітовітамінні), і вітамінні сніданки, які містять проросле насіння пшениці. Крім того, до складу сніданків можуть входити гарбуз свіжий, морква свіжа, яблука, горіхи, насіння соняшнику, абрикоси, ізюм та ін. складові в залежності від конкретного виду сніданків. Спосіб приготування сухого сніданку включає з'єднання пластівців з рідиною, змішування рецептурних компонентів, формування брикетів та сушіння у вакуумно-конденсаційній установці при температурі 46-50°C і тиску 0,1-0,2) атм., до досягнення сніданком заданої вологості. Отримані сніданки готові до вживання без додаткової кулінарної обробки чи можуть бути розчинені в молоці чи воді для отримання каш.

Інноваційні аспекти та переваги: у порівнянні з відомими аналогами даний вид оздоровчої їжі має загальнозміцнюючу, антимікробну, імуномодулюючу антиоксидантну, антитоксичну, радіопротекторну дію, поліпшує роботу головного мозку, нормалізує функціонування печінки, нирок, шлунково-кишкового тракту, ендокринної, імунної та нервової систем, що забезпечується включенням до рецептури сніданків розроблених лабораторією фітосиропів (сиропів, виготовлених на основі екстрактів зборів лікарських рослин) чи паростків зернових та ін. культур.

Поточна стадія розвитку: дослідний зразок.

Права інтелектуальної власності: деклараційний патент 63495 А, Україна, МПК 7 А23L1/164. Спосіб приготування сухого сніданку/ М.С. Гончаренко, Т.А. Ванакова, О.О. Коновалова, О. В. Гончаренко, В.М. Щегольков (Україна); Гончаренко М.С. - № 2003043800, заявл. 24.04.2003, опубл. 15. 01.2004, бюл. № 1, 2004 р.

Існуючі та потенційні сфери застосування: медицина, фармація, харчова промисловість.

Тип потрібної співпраці: ліцензійна угода.