

СПОСІБ ОТРИМАННЯ БОРОШНА

Патент на корисну модель № 153417 (заявка № u202202463), опубліковано 05.07.2023 **Припинено**

Винахідники: Білецька Яна Олександрівна (UA) та ще 8

Власник: ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ В.Н. КАРАЗІНА (UA)

Спосіб отримання борошна, що включає миття зерна, його дезінфекцію, замочування, пророщування, сушіння, згідно з корисною моделлю як сировину використовують зерна нуту, його замочують в розчині гідроксиду натрію при концентрації 1 г/мл при гідромодулі 1:2 загальною тривалістю замочування 24 години, повітряні паузи кожні 2 год. після 4 год. замочування, температура розчину становить 17...19 °С, температура повітря – 19...20 °С.

СПОСІБ ОДЕРЖАННЯ БОРОШНА З СОЇ

Патент на корисну модель № 144555 (заявка № u202002483), опубліковано 12.10.2020 **Припинено**

Винахідники: Білецька Яна Олександрівна (UA) та ще 9

Власник: ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ В.Н. КАРАЗІНА (UA)

Спосіб одержання борошна з сої включає миття зерна, його дезінфекцію, замочування, пророщування, сушіння. Миття та дезінфекцію зерна проводять водним розчином лимонної кислоти (рН 3,5...4,0 Т), зерна сої пророщують у водному розчині КІ при гідромодулі 1:2, загальна тривалість замочування становить 48 годин, температура розчину становить 14...16 °С. Сушать за температури 50...75 °С до вологості 8...10 % та за температури 100...115 °С до вологості 6...8 %, потім перемелюють до проходження через шовкове...

СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЗЕРНА СОЇ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ БЕЗ ЗРОШЕННЯ В ПІВДЕННОМУ СТЕПУ УКРАЇНИ

Патент на корисну модель № 142330 (заявка № u202000031), опубліковано 25.05.2020 **Діє**

Винахідники: Дробітько Олексій Миколайович (UA) та ще 5

Власник: МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (UA)

Спосіб удосконалення технології підвищення якості олій насіння сої при вирощуванні на богарі Південного Степу України включає основний та передпосівний обробітки ґрунту, посів, догляд за посівами та збирання врожаю. Висівають сорти Аполлон та Валюта. Насіння обробляють інокулянтом Оптімайз.

СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ ВІТАМІНІЗОВАНОГО ВЕСНЯНОГО СУПУ

Патент на корисну модель № 141817 (заявка № u201910688), опубліковано 27.04.2020 **Діє**

Винахідники: Кот Стах Петрович (UA) та ще 4

Власник: МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (UA)

Спосіб приготування вітамінізованого весняного супу включає додавання у готовий киплячий м'ясний бульйон молодої картоплі та молодої моркви та варить 5-7 хвилин до напівготовності. Потім ошпарюють окропом кропиву і відразу відкидають на сито. Після чого шинкують. Всі інгредієнти – зелень (цибуля-перо, перо часнику, зелені стебла селери, кропу, петрушки та пастернаку) промивають водою та шинкують, в бульйон, що кипить на малому вогні по черзі додають: цибулю-перо та перо часнику, потім пасинкована зелень,...