

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 43717

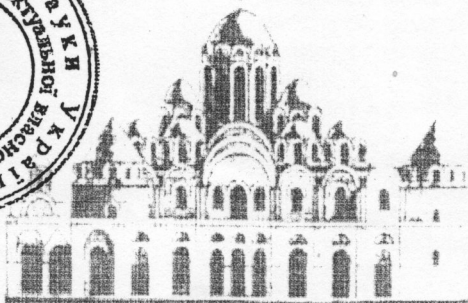
М'ЯСНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.08.2009.**

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) **43717**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2009 03617**

(22) Дата подання заявки: **13.04.2009**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: **25.08.2009**

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: **25.08.2009,**
Бюл. № 16

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Антонюк Марія Миколаївна,
UA,
Зінченко Ольга
Олександрівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул.Володимирська, 68, м.Київ,
01033, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясні тюфтельки з фукусом, які включають м'ясо подрібнене, воду, крупу рисову, цибулю ріпчасту пасеровану, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що як м'ясо використовують курятину та свинину напівжирну, а додатково вносять зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця, масло вершкове, цибулю ріпчасту свіжу та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, %:

курятину	21-23
свинина напівжирна	22-24
крупа рисова	9-11
зернопродукт пробуджений ячмінний	1-2
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
вода	28-32
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43717 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) М'ЯСНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ФУКУСОМ

1

2

(21) u200903617

(22) 13.04.2009

(24) 25.08.2009

(46) 25.08.2009, Бюл. № 16, 2009 р.

(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, АНТОНЮК МА-
РІЯ МИКОЛАЇВНА, ЗІНЧЕНКО ОЛЬГА ОЛЕКСАН-
ДРІВНА(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ(57) М'ясні тюфтельки з фукусом, які включають
м'ясо подрібнене, воду, крупу рисову, цибулю ріп-
часту пасеровану, сіль, перець чорний мелений,
які відрізняються тим, що як м'ясо використовую-
ють курятину та свинину напівжирну, а додатково
вносять зернопродукт пробуджений ячмінний, яй-
ця, масло вершкове, цибулю ріпчасту свіжу таморські водорості фукус у наступному співвідно-
шенні компонентів, %:

курятину	21-23
свинина напівжирна	22-24
крупа рисова	9-11
зернопродукт пробуджений ячмін- ний	1-2
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
вода	28-32
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3.

Корисна модель відноситься до харчової, а
саме, м'ясної промисловості, та може бути викори-
стана з метою групової та індивідуальної профіла-
ктики йодо- та селенодефіциту широких верств
населення.

Відомі тюфтельки, які містять 56% яловичини
(котлетне м'ясо), або свинини (котлетне м'ясо),
або телятини (котлетне м'ясо), або баранини, ко-
злятини (котлетне м'ясо), 12% хліба пшеничного,
18% молока або води, 9% цибулі ріпчастої пасе-
рованої, 5% пшеничного борошна, а також сіль та
перець чорний мелений (див. Сборник рецептур
блюдо и кулинарных изделий:

Для предприятий общественного питания /
Авт.-сос.: И.А. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.
Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - 656 с.: ил, с. - 281-
282).

Недоліком цих напівфабрикатів є невисока ха-
рчова цінність готового продукту і погіршення рео-
логічних властивостей тюфтельок за рахунок до-
давання пшеничного борошна.

В основу корисної моделі поставлена задача
створення м'ясних тюфтельок з фукусом, які за
органолептичними показниками і харчовою цінніс-
тю комплексу сировини, що застосовується для їх
виробництва, дозволили б поєднати м'ясну та на-
туральну рослинну сировину, зокрема морські во-

дорості фукус, що задовольнятиме потребу орга-
нізму у засвоюваному йоді та селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у м'я-
сних тюфтельках з фукусом, які містять м'ясо по-
дрібнене, воду, крупу рисову, цибулю ріпчасту
пасеровану, сіль, перець чорний мелений, згідно
корисної моделі як м'ясо використовується куряти-
на та свинина напівжирна, а додатково вносяться
зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця, масло
вершкове, цибулю ріпчасту свіжу та морські водо-
рості фукус у наступному співвідношенні компо-
нентів, %:

курятину	21-23
свинина напівжирна	22-24
крупа рисова	9-11
зернопродукт пробуджений ячмін- ний	1-2
яйця	4-6
масло вершкове	2-3
цибуля ріпчаста свіжа	2-3
цибуля ріпчаста пасерована	2-4
вода	28-32
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3

Причинно-наслідковий зв'язок між новими сут-
тєвими ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному: використання морських

(13) U

(11) 43717

(19) UA

водоростей фукусу дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості тюфтельок; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення м'ясної сировини (курятини та свинини напівжирної) менше 43% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 47% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення крупи рисової більше 11% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 9% погіршує формуючі властивості тюфтельок.

Введення зернопродукту пробудженого ячмінного, який виробляється фірмою "ЕСО" менше 1% погіршує мікроелементний склад тюфтельок, а введення більше 2% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення яєць більше 6% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 4% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси,

внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення вершкового масла більше 6% підвищує вміст жиру у готовому продукті, а введення вершкового масла менше 4% погіршує смакові властивості продукту.

Введення цибулі сирової менше 2% призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 3% надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

При зниженні кількості цибулі пасерованої у тюфтельках менше 2% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додавання більше 4% також погіршує органолептику готових виробів.

Додавання води більше 28% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 32% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості тюфтельок.

Додавання солі менше 1,2% та більше 1,3% погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю чорного меленого менше 0,2% та більше 0,3% погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	1	2	3	4	5
Курятина	22	22	22	21	23
Свинина напівжирна	23	24	23	22	24
Крупа рисова	12	9	10	10	8
Зернопродукт пробуджений ячмінний	1	2	1	1	0,5
Яйця	4	6	5	5	4
Масло вершкове	3	5	4,5	4	3,5
Дибудля ріпчаста свіжа	2	2	2	2	2
Дибудля ріпчаста пасерована	3	3	3	3	3
Вода	29,2	26	28	30	29
Морські водорості цистозіра чорноморська	0,8	1	1,5	2	3
Сіль	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Висновки	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру тюфтельок не забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру тюфтельок к забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру тюфтельок забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей цистозіри чорноморської в такій кількості в рецептуру тюфтельок погіршує органолептичні показники готового продукту

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур тюфтельок доцільно вводити морські водорості в кількості 1-2%.

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до

оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик тюфтельок.

Введення до м'ясної сировини морських водоростей фукусу дозволяє забезпечити необхідними білками, жирами, вуглеводами, надходженням йоду та селену для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.