

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 76285

ФАРШ "ПІКАНТНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 08147

(22) Дата подання заявки: 03.07.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.12.2012(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.12.2012,
Бюл. № 24(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Рєпа Юлія Ігорівна, UA,
Вєнглюк Олександр
Володимирович, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ "ПІКАНТНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Фарш, що включає м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну, який відрізняється тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ, а також додатково використовується сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка), у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне яловиче або	23,0
яловичина другого сорту	
свинина напівжирна	51,0
сир твердий	16,0-20,0
яйця	5,0-9,0
зелень	1,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2012



Уповноважена особа

(підпис)

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві січених напівфабрикатів.

Відомий склад «Фаршу домашнього», за підручником «Виробництво м'ясних напівфабрикатів», М.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ібрагімов, Л.К. Забашта. - М.: Колос-Прес, 2001. - 336 с.: м'ясо котлетне яловиче або яловичина другого сорту - 50 %, свинина напівжирна - 50 %.

Недоліком цих продуктів є висока ціна виробів, низькі смакові властивості, незадовільні функціонально-технологічні та структурно-механічні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підбору оптимальних компонентів, розробка з їх використанням рецептур м'ясних фаршів, визначення властивостей отриманих фаршевих систем, вплив на органолептичні показники готових січених напівфабрикатів.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш містить м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну та додатково містить сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка), сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку. Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ (ТОВ «Фабер») у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне яловиче або	
яловичина другого сорту	23,0
свинина напівжирна	51,0
сир твердий	16,0-20,0
яйця	5,0-9,0
зелень	1,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
Вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Яловичина - високоякісний і легкоперетравний продукт, з високою біологічною цінністю. В яловичині міститься 67,7-71,7 % води, 15,9-18,2 % білків, 7-12,4 % жирів, 315-334 мг% калію, 60-65 мг% натрію, 9-10 мг% кальцію, 21-26 мг% магнію, 198-210 мг% фосфору, 2,6-2,8 мг% заліза, вітаміни групи В, РР. Малоцінних білків колагену і еластину в яловичині 2,6%.

Свинина - в основному, містить більшу кількість жиру і має відповідно нижчу температуру його плавлення, а тому, засвоюється організмом людини досить легко. У ньому менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Свинина містить залізо, натрій, магній, калій, кальцій, фосфор і вітаміни А та Е. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин.

Сир твердий відрізняється високим вмістом білків (до 25 %), молочного жиру (до 60 %) і мінеральних речовин (до 3,5 %), не рахуючи кухонної солі. Білки сиру краще засвоюються організмом, ніж білки молока. Екстрактивні речовини сирів сприятливо впливають на травні залози, збуджують апетит. Живильні речовини, що містяться в сирі, засвоюються організмом майже повністю (98-99 %). У сирах містяться вітаміни А, D, Е, В₁, В₂, В₁₂, РР, С та інші.

Яйця - повноцінний продукт харчування, в якому добре збалансовано багато корисних речовин. Хімічний склад яйця до певної міри залежить від породи курей, від раціону, який вони отримують, і навіть від пори року.

Зелень (кріп, петрушка). У листі кропу містяться вітаміни В₁, В₂, С, РР, Р, каротин, фолієва кислота, а також солі заліза, кальцію, калію і фосфору. Цей склад говорить про те, що кріп корисний для зору і шкіри, захищає організм від інфекцій, укріплює нервову систему, допомагає впоратися з поганим настроєм і безсонням, позбавляє від проблем з волоссям і шкірою.

Петрушка містить вітамінами С, В₁, В₂, К, РР, Е, каротин, фолієву кислоту, глікозиди, флавоноїди, ефірні масла, інулін, солі заліза, фосфору і інші мікроелементи.

Про фреш екстра включає консервант, цитрат натрію, аскорбат натрію, аскорбінову кислоту. Стабілізує рівень рН; зберігає свіжість м'яса; зберігає зовнішній вигляд, гальмує розвиток мікрофлори; збільшує терміни зберігання; зменшує втрати вологи і запобігає виділенню соку з напівфабрикатів; має нейтральний смак.

Вурсал Біф включає прянощі (томат, цибуля), сіль, спеції, моноглутамат натрію. Вурсал ПФ містять сіль, спеції, моноглутамат натрію. Ароматичні суміші Вурсал Біф або ПФ використовуються для підсилення м'ясного смаку і аромату.

При введенні м'ясної сировини - яловичини другого сорту, свинини напівжирної більше 74,0 мас.% отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 74,0 мас.% отримуємо фарш, що має не високі реологічні властивості.

- 5 Додавання сиру твердого більше 20,0 мас.% призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення її менше 16,0 мас.% не дає позитивного ефекту.

Введення яєць в кількості, меншій за 5,0 мас.% недостатньо стабілізує систему фаршу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість 9,0 мас.% на 100 мас.% надає продукту надто текучої структури та погіршення органолептичних показників.

- 10 Додавання солі менше 1,3 мас.% та більше 1,3 мас.% погіршує смакові властивості готового продукту.

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

Додавання добавки Про фреш екстра менше 0,3 мас.% не достатньо стабілізує рівень pH, використання ж її в кількості 0,7 мас.% змінює органолептичні та фізико-хімічні показники.

- 15 Додавання добавки Вурсал Біф або ПФ менше 0,1 мас.% та більше 0,5 мас.% погіршує смакові та ароматичні властивості готового продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці:

Таблиця

Сировина	№ приклад						
	1	2	3	4	5	6	7
яловичина другого сорту (або котлетна)	23	23	23	23	23	23	23
свинина напівжирна	51	51	51	51	51	51	51
сир твердий	15	16	17	18	19	20	21
яйця	4	5	6	7	8	9	10
Зелень	1	1	1	1	1	1	1
сіль кухонна	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
про фреш екстра	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8
вурсал Біф	0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
вода	решта	решта	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	Низькі органолептичні, структурно-механічні показники та не збільшує виходу готового продукту	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу продукту з погіршенням органолептичних та структурно-механічних показників

- 20 Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення у фарш 21,0-25,0 мас.% яловичини другого сорту, 49,0-53,0 мас.% свинини напівжирної, 16,0-20,0 мас.% сиру твердого, 5,0-9,0 мас.% яєць, 0,7-1,3 мас.% зелені, 1,1-1,5 мас.% солі кухонної, 0,18-0,22 перцю чорного меленого, 0,3-0,7 добавки Про Фреш екстра, 0,1-0,5 добавки Вурсал Біф або ПФ для досягнення зменшення ціна виробів, підвищення смакових властивостей, покращення функціонально-технологічних та структурно-механічних показників.
- 25

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 30 Фарш, що включає м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ, а також додатково використовується сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка), у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне яловиче або	23,0
яловичина другого сорту	
свинина напівжирна	51,0
сир твердий	16,0-20,0
яйця	5,0-9,0
зелень	1,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601