

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 97557

**РЕЦЕПТУРНА КОМПОЗИЦІЯ НАПІВФАБРИКАТУ
ДРІБНОШМАТКОВОГО ОХОЛОДЖЕНОГО З М'ЯСА ДИКОГО
КАБАНА**

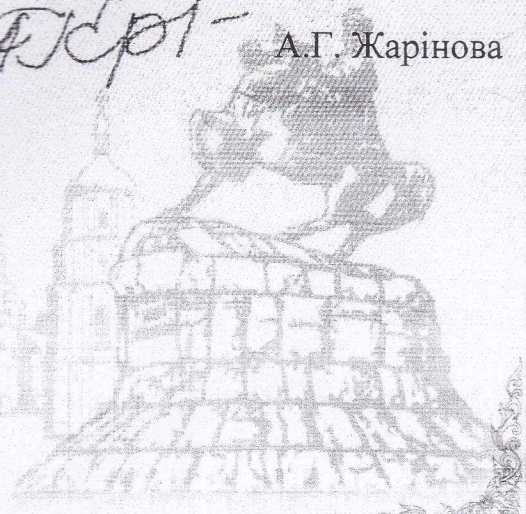
Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.03.2015.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова

А.Г. Жарінова





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **97557**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 09776**

(22) Дата подання заявки: **05.09.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.03.2015**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.03.2015, Бюл.№ 6**

(72) Винахідник(и):

**Пешук Людмила Василівна (UA),
Іщенко Віра Миколаївна (UA),
Штик Ірина Іванівна (UA),
Іванова Тетяна Миколаївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) РЕЦЕПТУРНА КОМПОЗИЦІЯ НАПІВФАБРИКАТУ ДРІБНОШМАТКОВОГО ОХОЛОДЖЕНОГО З М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА

(57) Реферат:

Рецептурна композиція напівфабрикату дрібношматкового охолодженого з м'яса дикого кабана містить шийку дикого кабана, суміш для шприцювання, сіль, спеції, рослинну олію, біологічно-активний продукт Фуколам-С, 1 % водний розчин молочної кислоти.

UA 97557 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до способів виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів охолоджених.

Відомий спосіб виробництва м'ясних дрібношматкових напівфабрикатів, у якому як компоненти використовують наступні компоненти, кг/100 кг вихідної м'ясної сировини: суміш для шприцювання м'ясних напівфабрикатів - 0,75-0,85, сіль кухонна харчова - 0,35-0,40, екстракт кукумарії "Тінгол-2" - 0,50-1,00, вода - 38,50-40,00.

Недоліком аналога є відсутність конкретних назв компонентів суміші для шприцювання м'ясних напівфабрикатів.

Найближчим аналогом до запропонованої корисної моделі є рецептурна композиція напівфабрикату м'ясного охолодженого (Патент Росії № 2459436, опублікований 27.08.2012), яка містить шийку свинячу, воду, суміш для шприцювання, сіль, спеції, рослинну олію, біологічно-активний продукт Фуколам-С.

Недоліком найближчого аналога є відсутність розм'якшувального компонента в складі рецептурної композиції маринаду для виробництва дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів охолоджених.

Поставлена задача вирішується тим, що рецептурна композиція напівфабрикату дрібношматкового охолодженого з м'яса дикого кабана містить шийку м'ясну, суміш для шприцювання, сіль, спеції, рослинну олію, біологічно-активний продукт Фуколам-С, згідно з корисною моделлю, як шийку м'ясну використовують шийку дикого кабана та додатково використовують 1 % водний розчин молочної кислоти, при наступному співвідношенні компонентів, кг/100 кг:

шийка дикого кабана	71,0-72,0
суміш для шприцювання	0,5-0,6
сіль	0,25-0,3
Фуколам - С	0,3-0,5
спеції, рослинна олія	1,2-3,0
1 %-ний водний розчин молочної кислоти	23,6-26,75.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному: м'ясо дикого кабана містить більше білка (19,7 %) в порівнянні зі свининою (16,1 %), а також амінокислотний склад не поступається по відношенню до свинини, а по вмісту ряду амінокислот переважає. Сумарна кількість незамінних і замінних амінокислот в м'ясі дикого кабана у порівнянні зі свининою вище, в середньому на 1,63 г/100 г білка. В м'ясі дикого кабана міститься більше триптофану (1,37 г/100 г) та оксипроліну (0,75 г/100 г) в порівнянні зі свининою (1,1 г/100 г та 0,74 г/100 г відповідно). Вище також співвідношення амінокислот триптофан/оксипролін (білковий якісний показник) - 1,85 г/100 г в м'ясі дикого кабана проти 1,48 г/100 г у свинині. Дослідження мінерального складу м'яса дикого кабана у порівнянні зі свининою показали: воно містить більше макроелементів (кальцію - 15,22±1,01 мг/100 г (12,2±0,65 мг/100 г у свинині), магнію - 31,21±1,03 мг/100 г (28,52±0,62 мг/100 г у свинині) та мікроелементів (залізо, цинк, мідь, кобальт). Причиною цього є різноманітний щоденний раціон, до складу якого входить велике розмаїття рослин багатих на мінеральні речовини.

Зменшення кількості м'яса в рецептурі призводить до погіршення органолептичних показників та зменшення терміну зберігання готового м'ясного охолодженого напівфабрикату. Збільшення кількості м'яса в рецептурі призводить до недостатнього промаринування шматочків м'яса та збільшення собівартості готового м'ясного охолодженого напівфабрикату. Діапазон значень 71,0-72,0 кг/100 кг шийки м'ясної в рецептурі є оптимальним з економічної точки зору та дозволяє збільшити вихід готового напівфабрикату.

Так як м'ясо диких тварин характеризується більш жорсткою консистенцією, специфічним запахом і своєрідним смаком є необхідність вирішення цих задач. Тому з цією метою додатково в маринад вводять 1 % водний розчин молочної кислоти замість звичайної води.

Молочна кислота (Е-270) - харчова добавка. Є консервантом і антиоксидантом. Широко застосовується в харчовій промисловості. В країнах СНД дозволена для застосування без обмежень. Молочна кислота є натуральним продуктом і може розглядатися як біологічно безпечний продукт, оскільки є метаболітом обміну речовин організму людини і тварин.

Одна з причин жорсткості м'яса - недостатня кількість молочної кислоти в м'ясі. Молочну кислоту застосовують у виробництві м'яса і м'ясопродуктів завдяки високим дифузійним властивостями, антимікробною дією, здатністю пластифікувати білки, прискорювати дозрівання м'яса, розпушувати колагенові пучки, регулювати рН і смак. Обробка м'яса і м'ясних продуктів водними розчинами молочної кислоти, забезпечує утримання рН на рівні 4,0-5,4, сприяє

утворенню на поверхні, просоченої кислотою "захисного шару" від 5 до 20 мм, перешкоджає розвитку гнильних мікробів. Застосування 1 % водного розчину молочної кислоти в складі маринувальної суміші для м'яса дикого кабана дозволяє знизити жорсткість м'яса і збільшити термін зберігання.

- 5 Зменшення кількості 1 % водного розчину молочної кислоти призводить до недостатнього промариновування шматочків м'яса. Збільшення кількості 1 % водного розчину молочної кислоти призводить до зменшення терміну зберігання готового м'ясного охолодженого напівфабрикату. Діапазон значень 23,6-26,75 кг/100 кг 1 % водного розчину молочної кислоти в рецептурі є оптимальним, оскільки дозволяє повністю покрити м'ясну сировину та рівномірно розподілитись
- 10 маринаду в товщу шматочків.

Технічний результат полягає в розширенні асортименту дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів охолоджених, використанні нетрадиційної м'ясної сировини, підвищенні біологічної цінності продукту, збільшенні терміну його зберігання.

15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- Рецептурна композиція напівфабрикату дрібношматкового охолодженого з м'яса дикого кабана, що містить шийку м'ясу, суміш для шприцювання, сіль, спеції, рослинну олію, біологічно-активний продукт Фуколам-С, яка відрізняється тим, що як шийку м'ясу використовують
- 20 шийку дикого кабана та додатково містить 1 % водний розчин молочної кислоти, при наступному співвідношенні компонентів, кг/100 кг:

шийка дикого кабана	71,0-72,0
суміш для шприцювання	0,5-0,6
сіль	0,25-0,3
фуколам-С	0,3-0,5
спеції, рослинна олія	1,2-3,0
1 % водний розчин молочної кислоти	23,6-26,75.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2014 09776

(22) Дата подання заявки: 05.09.2014

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2015

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.03.2015, Бюл. № 6

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Іщенко Віра Миколаївна, UA,
Штик Ірина Іванівна, UA,
Іванова Тетяна Миколаївна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

РЕЦЕПТУРНА КОМПОЗИЦІЯ НАПІВФАБРИКАТУ ДРІБНОШМАТКОВОГО ОХОЛОДЖЕНОГО З М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА

(57) Формула корисної моделі:

Рецептурна композиція напівфабрикату дрібношматкового охолодженого з м'яса дикого кабана, що містить шийку м'ясу, суміш для шприцювання, сіль, спеції, рослинну олію, біологічно-активний продукт Фуколам-С, яка **відрізняється** тим, що як шийку м'ясу використовують шийку дикого кабана та додатково містить 1 % водний розчин молочної кислоти, при наступному співвідношенні компонентів, кг/100 кг:

шийка дикого кабана	71,0-72,0
суміш для шприцювання	0,5-0,6
сіль	0,25-0,3
фуколам-С	0,3-0,5
спеції, рослинна олія	1,2-3,0
1 % водний розчин молочної кислоти	23,6-26,75.

(11) **97557**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.03.2015



Уповноважена особа

(підпис)