

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 43718

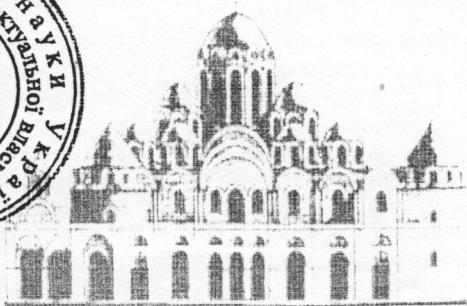
М'ЯСНІ ТЮФТЕЛЬКИ З ЦИСТОЗІРОЮ

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) 43718

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: u 2009 03619

(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 ЦИСТОЗІРОЮ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясні тюфтельки з цистозірою, 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 цистозіра чорноморська у наступному співвідношенні компонентів, %:

курятину	22-24
свинина напівжирна	23-25
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	26-30
морські водорості цистозіра чорноморська	1-2
сіль	1,2-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 43718 (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 ЦИСТОЗІРОЮ

1

(21) u200903619
(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 цистозірою, 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 та

2

морські водорості цистозіра чорноморська у на-
ступному співвідношенні компонентів, %:

курятину	22-24
свинина напівжирна	23-25
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	26-30
морські водорості цистозіра чорно- морська	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 викорис-
тана з метою групової та індивідуальної профілак-
тики йодо- та селенодефіциту широких верств
населення.

Відомі тюфтельки, які містять 64% яловичини
(котлетне м'ясо), або свинини (котлетне м'ясо),
або телятини (котлетне м'ясо), або баранини чи
козлятини (котлетне м'ясо), 12% води, 11% крупи
рисової, 12% цибулі ріпчастої пасерованої, 8%
пшеничного борошна, а також сіль та перець чор-
ний мелений (див. Сборник рецептур блюд и кули-
нарных изделий: Для предприятий общественного
питания / Авт.-сост.: И.А. Здобнов, В.А. Цыганенен-
ко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - 656 с.: ил,
с. - 281-282).

Недоліком цих напівфабрикатів є невисока хар-
чова 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 цистозірою, 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 цистозіра чорноморську, що задовольня-
тиме потребу організму у засвоюваному йоді та
селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у м'я-
сних тюфтельках з цистозірою, які містять м'ясо
подрібнене, воду, крупу рисову, цибулю ріпчасту
пасеровану, сіль, перець чорний мелений, згідно
корисної моделі як м'ясо використовують курятину
та свинину напівжирну, а додатково вносять зер-
нопродукт пробуджений ячмінний, яйця, масло
вершкове, цибуля ріпчаста свіжа та морські водо-
рості цистозіра чорноморська у наступному спів-
відношенні компонентів, %:

курятину	22-24
свинина напівжирна	23-25
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	26-30
морські водорості цистозіра чорно- морська	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
водоростей цистозіри чорноморської дозволяє
досягти оптимальних органолептичних показників

(13) U

(11) 43718

(19) UA

якості тюфтельок; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідним для профілактики йодом та селенодефіциту в організмі людини.

Введення м'ясної сировини (курятини та свинини напівжирної) менше 45% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 49% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення рисової крупи більше 11% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 9% погіршує формулючі 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 яйця більше 6% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формулючі властивості, а введення менше 4% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на час-

тини.

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

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

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

Додавання води більше 30% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 26% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості напівфабрикатів.

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	22,5	21,5	23
Свинина напівжирна	23,6	24	23,5	22,5	24
Крупа рисова	12	9	10	10	8
Зернопродукт пробуджений ячмінний	1	2	1	1	0,5
Яйця	5	6	5	5	4
Масло вершкове	3	5	5	5	6,5
Цибуля ріпчаста свіжа	2	3	2	2	2
Цибуля ріпчаста пасерована	3	4	3	3	3
Вода	27,6	24	26,5	28	26
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 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 ха-

рактеристик тюфтельок.

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