

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 91573

ПОСІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА
ПТИЦІ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі **10.07.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

M.B. Kovinia
М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 01005**

(22) Дата подання заявки: **03.02.2014**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.07.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.07.2014, Бюл. № 13**

(72) Винахідники:
**Пасічний Василь
 Миколайович, UA,
 Страшинський Ігор
 Мирославович, UA,
 Задорожній В'ячеслав
 Вікторович, UA,
 Фурсік Оксана Петрівна, UA,
 Ткаченко Марина Сергіївна,
 UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

ПОСІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці, що містить м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясо куряче використовують червоне куряче м'ясо, як харчову добавку - кремнезем, та додатково введено гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

червоне куряче м'ясо	40-60
гарбуз	20-40
соєвий білок	2-5
сіль	0,8-2
спеції	1,6-3
кремнезем	0,2-0,5
вода	решта.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

10.07.2014



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **91573**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2014 01005**

(22) Дата подання заявки: **03.02.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.07.2014**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.07.2014, Бюл.№ 13**

(72) Винахідник(и):

**Пасічний Василь Миколайович (UA),
Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Задорожній В'ячеслав Вікторович (UA),
Фурсік Оксана Петрівна (UA),
Ткаченко Марина Сергіївна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) ПОСІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Реферат:

Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці містить червоне куряче м'ясо, харчову добавку, сіль, спеції, воду. Як харчову добавку використовують кремнезем. До складу напівфабрикату додатково введено гарбуз та соєвий білок.

UA 91573 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів посічених з м'яса птиці, м'ясних та кулінарних виробів.

Відома рецептура курячого "попкорну", для якого як м'ясну сировину використовують: 87 % філе куряче, а також сіль 0,2 %, харчові добавки: перець білий мелений 0,05 %, Just fiber BFC 40 1,54 %, "Віденська комбі" в кількості 0,5 %. З введенням 10,71 % води на основну сировину [згідно з ТУ У 15.5-25412361-003:2005].

Недоліком даної рецептури є її низька функціональність та висока собівартість.

В основу корисної моделі поставлена задача, що полягає в розробленні посічених напівфабрикатів та кулінарних виробів, збагачених β -каротином, з високими функціональними, економічними та технологічними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці містить м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, згідно з корисною моделлю, як м'ясо куряче містить червоне куряче м'ясо, а як харчову добавку - кремнезем, та додатково введено гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

червоне куряче м'ясо	40-60
гарбуз	20-40
соєвий білок	2-5
сіль	0,8-2
спеції	1,6-3
кремнезем	0,2-0,5
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення червоного курячого м'яса в кількості 40-60 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення кремнезему в кількості 0,2-0,5 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення гарбуза в кількості 20-40 % забезпечує оптимальну в перерахунку на порцію кількість β -каротину.

Введення солі менше 0,8 % призводить до утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2 % дає надмірно солоний смак.

Введення соєвого білка в кількості 2-5 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення спецій в кількості менше 1,6 % призводить до погіршення органолептичних показників, а при введення в кількості більше 3 % надає продукту надмірного присмаку спецій.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці.

Таблиця

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Червоне куряче м'ясо	65	60	50	40	35
Гарбуз	15	20	30	40	45
Соєвий білок	4	3	3	2	5
Сіль	2	1,8	1,5	1,2	0,8
Спеції	1,6	2	2,5	3	2
Кремнезем	0,2	0,3	0,4	0,3	0,5
Вода	12,2	12,9	12,6	13,5	11,7
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має гарні смакові властивості, але низьку рентабельність
Приклад № 2	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має збалансований амінокислотний склад та органолептику
Приклад № 3	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має збалансований амінокислотний склад, гарні смакові властивості і високу рентабельність
Приклад № 4	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має гарну структуру та гарні смакові властивості
Приклад № 5	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має надмірний присмак гарбуза

Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4) дозволяють збагатити β -каротином фабрикат широкого спектра дії для виробництва кулінарних виробів.

Такі співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію каротиноїдами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці, що містить м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясо куряче використовують червоне куряче м'ясо, як харчову добавку - кремнезем, та додатково введено гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

червоне куряче м'ясо	40-60
гарбуз	20-40
соєвий білок	2-5
сіль	0,8-2
спеції	1,6-3
кремнезем	0,2-0,5
вода	решта.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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