УКРАЇНА

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 76283

ФАРШ "АПЕТИТНИЙ"

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. Ковіня

Державна служба інтелектуальної власності України
Ідентифікаційний код 37552556
№1

-1427

(11) **76283**

(19) **UA**

(51) **МПК**
A23L 1/31 **(2006.01)**

(21) Номер заявки: **u 2012 08145**

(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,
Репа Юлія Ігорівна, UA,
Горобець Юлія Сергіївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ "АПЕТИТНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Фарш, що включає свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково використовується м'ясо куряче, соєвий текстурат, манна крупа у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо куряче	40,0
соєвий текстурат	5,0-9,0
манна крупа	1,0-5,0
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.

(11) **76283**

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

Уповноважена особа

(підпис)

УКРАЇНА

(19) UA (11) 76283 (13) U

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 08145**

(22) Дата подання заявки: **03.07.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.12.2012**

(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **25.12.2012, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):
Крижова Юлія Петрівна (UA),
Репа Юлія Ігорівна (UA),
Горобець Юлія Сергіївна (UA)

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

(54) ФАРШ "АПЕТИТНИЙ"

(57) Реферат:

Фарш включає свинину напівжирну, сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, м'ясо куряче, соєвий текстурат, манну крупу.

UA 76283 U

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», Рогов М.А., Забашта А.Г., Ибрагімов P.M., Забашта Л.К.. - 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 свинину напівжирну та додатково містить м'ясо куряче, соєвий текстурат, манну крупу, сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ (ТОВ «Фабер») у наступному співвідношенні компонентів, мас.%:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо куряче	40,0
соєвий текстурат	5,0 - 9,0
манна крупа	1,0 - 5,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
про фреш екстра	0,3 - 0,7
вурсал Біф	0,1 - 0,5
вода	решта.

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

Свинина - відрізняється високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ньому менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Білки м'язової тканини свиней різної вгодованості розрізняються за вмістом амінокислот. При цьому з підвищенням жирності свинини і зменшенням кількості білка вміст амінокислот відповідно зменшується. 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.

М'ясо куряче - складається з азотовмісних речовин, ефірних масел, глютамінової кислоти, саме завдяки даним компонентам курка відрізняється від іншого виду м'яса специфічним залахом. Також куряче м'ясо містить: вітаміни (А, Е, С, PP, В), мікро- і макроелементи (фосфор, калій, цинк, залізо), вуглеводи, жири, білки і воду.

Соєвий текстурат має високий вміст білків (50-70 %), які, за складом близькі тваринним білкам, однак на відміну від м'яса, вони не містять насичених жирів і холестерин, містить вітаміни групи В і провітамін PP, є багатим джерелом мінеральних речовин, насамперед магнію і заліза. Вміст білка - не менше 52 %, клітковини - 21 %. Містить основні амінокислоти (на 100 г білка): лізин 6,2, треонін - 4, 1, лейцин - 7,7.

Манна крупа має високу поживність, але низьку біологічну цінність через незначний вміст вітамінів і мінеральних речовин. Манна крупа містить: крохмаль - 70,3 %, білки - 11,3 %, жир - 0,7 %, вітаміни В і, Вг, клітковину - 0,2 %, тому її використовують у дієтичному харчуванні.

Про фреш екстра включає консервант, цитрат натрію, аскорбат натрію, аскорбінову кислоту. Стабілізує рівень рН; зберігає свіжість м'яса; зберігає зовнішній вигляд, загальмовує 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 - свинини напівжирної та курятини більше 90,0 мас.% отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 90,0 мас.% отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання соєвого текстурату більше 9,0 мас.% призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення його менше 5,0 мас.% не дає позитивного ефекту.

Введення манної крупи в кількості, меншій за 1,0 мас.% спостерігаємо недостатнє зв'язування вологи, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість більше 5,0 мас.% надає продукту надто щільної структури та погіршення органолептичних показників.

Додавання солі менше 1,3 мас.% на 100 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.

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:

Сировина	№ прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
свинина напівжирна	50	50	50	50	50	50	50
мясо індиче	40	40	40	40	40	40	40
квасоля варена	4	5	6	7	8	9	10
крохмаль	0,5	1	2	3	4	5	6
сіль кухонна	13	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 або ПФ	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

Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення у фарш 50,0 мас.% свинини напівжирної, 40,0 мас.% м'яса індичого, 5,0-9,0 квасолі вареної, 1,0-5,0 крохмалю, 1,3 солі кухонної, 0,2 перцю чорного меленого, 0,3-0,7 добавки Про Фреш екстра, добавки Вурсал Біф або ПФ 0,1-0,5 для досягнення зменшення ціни виробів,

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Фарш, що включає свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково використовується м'ясо куряче, соєвий текстурат, манна крупа у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо куряче	40,0
соєвий текстурат	5,0-9,0
манна крупа	1,0-5,0
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 Шеверун Д.М.

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