

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 86254

ГАМБУРГЕР "ДІЄТИЧНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.12.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 06732

(22) Дата подання заявки: 29.05.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.12.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.12.2013,
Бюл. № 24(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Наріжна Поліна Вікторівна,
UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ГАМБУРГЕР "ДІЄТИЧНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Гамбургер, що містить м'ясо, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що як м'ясо містить м'ясо індиче та додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для панірування у наступному співвідношенні компонентів, мас. част.:

м'ясо індиче	100,0
цибуля мелена	11,0-13,0
висівки пшеничні	4,0-6,0
висівки для панірування	4,0-6,0
сіль кухонна	1,3-1,5
перець чорний мелений	0,1-0,3
вода для гідратації висівок	8,0-12,0.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86254** (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 2013 06732	(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Наріжна Поліна Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.05.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2013, Бюл.№ 24	

(54) ГАМБУРГЕР "ДІСТИЧНИЙ"**(57) Реферат:**

Гамбургер містить м'ясо індиче, цибулю мелену, висівки пшеничні, висівки для панірування, сіль кухонну, перець чорний мелений та воду на гідратацію висівків.

U
86254
UA

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

Відомий м'ясний фарш "Основной бургер" за підручником "50 рецептов американской кухни". / Е.С. Рзаева - СПб: Полігон, 2003, ISBN 5-89173-209-2 (www.e-reading.org.ua/bookreader.php/93791/Rzaeva_-_50_receptov_amerikanskoi_kuhni.html), що містить мас. %: яловичину рублену - 98, цибулю мелену - 0,25, перець чорний мелений - 0,05, сіль кухонну - 1,7.

Недоліком аналога є те, що він не має оздоровчо-профілактичних властивостей.

В основу корисної моделі поставлена задача створення гамбургерів, збагачених харчовими волокнами з підвищеною біологічною і харчовою цінністю для розширення асортименту харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

Поставлена задача вирішується тим, що гамбургер, який містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину містить м'ясо індиче та додатково використовуються висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для панірування у наступному співвідношенні компонентів, мас. част.:

м'ясо індиче	100,0
цибуля мелена	11,0-13,0
висівки пшеничні	4,0-6,0
висівки для панірування	4,0-6,0
сіль кухонна	1,3-1,5
перець чорний мелений	0,1-0,3
вода для гідратації висівок	8,0-12,0.

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

М'ясо індиче - одне з низькокалорійних, але дуже поживних видів м'яса. В ньому міститься невелика кількість холестерину - 74 мг/100 г. М'ясо індиче багате на селен, залізо, калій, магній, а також містить фосфор в такій же кількості, як і в рибі. Також містяться вітаміни: B₆, PP, B₂, B₁₂. М'ясо індиче не викликає алергії.

Цибуля мелена містить багато ефірних масел, флавоноїдів, корисних мінералів, серед яких кальцій, магній, марганець, залізо, калій, сірка, фосфор, фтор. Безцінними є корисні властивості цибулі для хворих на застуду і захворюваннями травної системи. При її вживанні в їжу знижується рівень цукру і холестерину в крові, нормалізується кров'яний тиск, знижується ступінь ризику утворення тромбів і атеросклерозу, виводяться важкі метали і токсини з організму і з крові.

Висівки пшеничні містять вітаміни групи B, E, PP та ін., калій, магній, залізо, кремній, фосфор, кальцій, мідь, біоферменти. Основною цінністю висівок є високий вміст харчових волокон. Вміст клітковини у пшеничних висівках - 44 %. Вона не перетравлюється в травному тракті, не засвоюється, має здатність утримувати води в 5 разів більше своєї маси. Тому висівки сприяють розрідженню перетравленої їжі і її швидкому виведенню. Клітковина чистить стінки кишків, в т.ч. від токсинів, радіонуклідів, різних шкідливих речовин. Вона нормалізує жовчовидільну функцію печінки, зменшує зворотне всмоктування холестерину та жовчних кислот в організмі, перешкоджаючи тим самим утворенню каменів в жовчному міхурі. Клітковина здатна понижувати артеріальний тиск та має велике значення в лікуванні та профілактиці ожиріння. Харчові волокна підтримують баланс глюкози та інсуліну в крові, що важливо для хворих цукровим діабетом.

При введенні м'яса індичого більше 100,0 мас. част. отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 100,0 мас. част. отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання цибулі меленої менше 11,0 мас. част. погіршує органолептичні показники, додавання більше 13,0 мас. част. надає продукту небажаного смаку та запаху цибулі.

Додавання висівок пшеничних менше 4,0 мас. част. не задовольняє потребу організму в харчових волокнах, а більше 6,0 мас. част. погіршує консистенцію готового продукту.

Додавання солі менше 1,3 мас. част. або більше 1,5 мас. част. погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 мас. част. та більше 0,3 мас. част. погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання висівок для панірування в межах 4,0-6,0 мас. част. забезпечує оптимальний зовнішній вигляд продукту. Приклади рецептур наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Рецептура, мас. част.				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
М'ясо індиче	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Цибуля мелена	10,0	11,0	12,0	13,0	14,0
Висівки пшеничні	3,0	4,0	5,5	6,0	7,0
Висівки для панірування	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
Сіль кухонна	1,2	1,4	1,3	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,08	0,1	0,2	0,3	0,4
Вода для гідратації висівок	7,0	8,0	10,0	12,0	13,0

Висновки:

5 Приклад 1: використання висівок пшеничних у кількості 3,0 мас. част. не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості харчових волокон.

Приклад 2: використання висівок пшеничних у кількості 4,0 мас. част. забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

10 Приклад 3: використання висівок пшеничних у кількості 5,5 мас. част. забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

Приклад 4: використання висівок пшеничних у кількості 6,0 мас. част. забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

15 Приклад 5: використання висівок пшеничних у кількості 7,0 мас. част. погіршує смак готового продукту, надає йому надто виявленого специфічного присмаку.

Технічний результат полягає в тому, що дана рецептура дозволяє створити напівфабрикати, збагачені харчовими волокнами, дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії. Встановлено оптимальну кількість внесення м'яса індичого, цибулі меленої, висівок пшеничних, висівок для панірування, солі кухонної, перцю чорного меленого, води для гідратації висівок. Запропонована рецептура гамбургерів з додаванням висівок пшеничних дає змогу отримати продукт з підвищеними органолептичними та структурно-механічними показниками, які мають оздоровчо-профілактичні властивості.

25 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Гамбургер, що містить м'ясо, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що як м'ясо містить м'ясо індиче та додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для панірування у наступному співвідношенні компонентів, мас. част.:

30 м'ясо індиче 100,0
 цибуля мелена 11,0-13,0
 висівки пшеничні 4,0-6,0
 висівки для панірування 4,0-6,0
 сіль кухонна 1,3-1,5
 перець чорний мелений 0,1-0,3
 вода для гідратації висівок 8,0-12,0.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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