



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101669** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/48 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2015 02955	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Тетерук Ольга Володимирівна (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Іващук Павло Васильович (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.03.2015	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2015	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2015, Бюл.№ 18	

(54) М'ЯСНІ ХЛІБИ "УНІВЕРСАЛЬНІ"

(57) Реферат:

М'ясні хліби "Універсальні" включають яловичину знежиловану, свинину знежиловану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений. Додатково використовується м'ясо птиці, крохмаль, добавка Білкотон А91.

UA 101669 U

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема м'ясних хлібів.

Відома рецептура приготування м'ясного хлібу "Заказний", описана у [ДСТУ 4436:2005, с 55], включає яловичину знежировану, свинину знежировану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений. Недоліком даної рецептури є висока собівартість та недостатнє забезпечення розкриття смакових якостей м'ясних хлібів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури м'ясних хлібів з частковою заміною м'ясної сировини м'ясом птиці, що дає можливість зробити вироби високої якості з нижчою собівартістю.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясні хліби "Універсальні" включають яловичину знежировану, свинину знежировану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, згідно з корисною моделлю, додатково використовується м'ясо птиці, крохмаль, добавка Білкотон А91 у наступному співвідношенні компонентів, %:

• яловичина знежирована	12-14
• свинина знежирована	15-20
• м'ясо птиці	35-40
• сало хребтове	20-25
• яйця курячі	2-3
• крохмаль	2-3
• добавка Білкотон А91	3-5
• сіль кухонна харчова	2,61-2,7
• цукор-пісок	0,15-0,25
• нітрит натрію	0,004-0,005
• перець чорний або білий мелений	0,08-0,09
• горіх мускатний або кардамон мелений	0,05-0,06.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих співвідношень та очікуваним результатом полягає в наступному:

> Введення яловичини знежированої у кількості 12-14 % забезпечує високі смакові властивості продукту.

> Введення свинини знежированої більше 20 % економічно не вигідно. Введення свинини знежированої менше 15 % погіршує консистенцію продукту.

> Введення м'яса птиці більше 40 % знижує функціонально-технологічні властивості м'ясних хлібів, а менше 35 % - підвищує їх собівартість.

> Внесення сала хребтового більше 25 % створює можливість утворення жирових набряків. Внесення сала хребтового менше 20 % робить продукт менш ніжним.

> Введення яєць курячих в межах 2-3 % формує оптимальну консистенцію фаршу.

> Введення крохмалю менше 2 % може призвести до рихлої структури фаршу. Введення крохмалю більше 3 % надає продукту "порошкового" присмаку.

> Введення добавки Білкотон А91 менше 3 % не забезпечує достатню волого- і жиру утримуючу здатність. Введення добавки Білкотон А91 більше 15 % зумовлює смаковий залишок продукту.

> Введення солі повареної харчової менше 2,61 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі повареної харчової більше 2,7 % дає надмірно солоний смак.

> Введення цукру-піску в межах 0,15-0,25 % регулює оптимальні смакові якості продукту.

> Введення нітриту натрію в межах 0,04-0,05 % забезпечує стійкий колір м'ясних хлібів.

> Введення перцю чорного або білого меленого менше 0,08 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення перцю чорного або білого меленого більше 0,09 % створює надмірний смаковий залишок.

> Введення горіха мускатного або кардамону меленого в межах 0,05-0,06 %кг надає продукту приємного аромату та присмаку.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Яловичина знежилована	10	12	13	14	16
Свинина знежилована	21	20	17	15	14
М'ясо птиці	28	30	35	40	42
Сало хребтове	27	25	23	20	18
Яйця курячі	4	3	2,5	2	1
Крохмаль	1	2	2,5	3	4
Добавка Білкотон А91	6	5	4	3	2
Сіль кухонна Харчова	2,8	2,61	2,7	2,64	2,6
Цукор-пісок	0,057	0,25	0,15	0,215	0,253
Нітрит натрію	0,003	0,004	0,005	0,005	0,007
Перець чорний або білий мелений	0,1	0,086	0,09	0,08	0,07
Горіх мускатний або кардамон мелений	0,04	0,05	0,055	0,06	0,07

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	М'ясні хліби "Універсальні" мають недостатню біологічну цінність.
Приклад № 2	М'ясні хліби "Універсальні" мають ніжну консистенцію.
Приклад № 3	М'ясні хліби "Універсальні" мають виняткові смакові властивості.
Приклад № 4	М'ясні хліби "Універсальні" мають виразну структуру та органолептику.
Приклад № 5	М'ясні хліби "Універсальні" мають надто високий вміст білку і низькі смакові якості.

- 5 Як видно з наведених в таблиці даних, оптимальна кількість м'яса птиці 35-40 %, добавки Білкотон А91-3-5 %, крохмалю - 2-3 %. Найкращі органолептичні властивості має зразок № 3. Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють приготувати м'ясні хліби багаті на білок, з ніжною консистенцією та оптимальним співвідношенням ціна-якість.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 М'ясні хліби, що включають яловичину знежиловану, свинину знежиловану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, які **відрізняються** тим, що додатково використовується м'ясо птиці, крохмаль, добавка Білкотон А91 у наступному співвідношенні компонентів, %:
- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| яловичина знежилована | 12-14 |
| свинина знежилована | 15-20 |
| м'ясо птиці | 35-40 |
| сало хребтове | 20-25 |
| яйця курячі | 2-3 |
| крохмаль | 2-3 |
| добавка Білкотон А91 | 3-5 |
| сіль кухонна харчова | 2,61-2,7 |
| цукор-пісок | 0,15-0,25 |
| нітрит натрію | 0,004-0,005 |
| перець чорний або білий мелений | 0,08-0,09 |
| горіх мускатний або кардамон мелений | 0,05-0,06. |

Комп'ютерна верстка О. Рябко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601