

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 105096

**ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи  
**10.04.2014.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **105096**

(13) **C2**

(51) МПК

**A23L 1/317** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

- (21) Номер заявки: **а 2012 14237**  
(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**  
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.04.2014**  
(41) Публікація відомостей про заявку: **25.06.2013, Бюл.№ 12**  
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.04.2014, Бюл.№ 7**

- (72) Винахідник(и):  
**Гончаров Георгій Іванович (UA),  
Пасічний Василь Миколайович (UA),  
Страшинський Ігор Мирославович (UA),  
Заворицька Дар'я Григорівна (UA),  
Юрченко Яна Володимирівна (UA)**  
(73) Власник(и):  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601  
(UA)**  
(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:  
**RU 2211587 C1, 10.09.2003  
UA 44381 U, 25.09.2009  
UA 20672 A, 27.02.1997  
RU 2208960 C1, 27.07.2003  
RU 2374929 C2, 10.12.2009  
RU 2264110 C1, 20.11.2005  
Забашта А. Г., Подвойская И.А.,  
Молочников М.В. Справочник по  
производству фаршированных и варёных  
колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.  
– М.: "Франтэра", 2001**

**(54) ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ**

**(57) Реферат:**

Винахід належить до фаршу, який містить яловичину I сорту, свинину жирну, курячий меланж, молоко сухе, сіль та воду, причому фарш додатково містить перепелині яйця.

**UA 105096 C2**



Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясопродуктів, фаршевих, делікатесних консервів та кулінарних виробів для оздоровчого та дитячого харчування.

- 5 Відома рецептура ковбаси "Молочної", для якої як м'ясну сировину використовують: 35 % яловичини I сорту, 60 % свинини жирної. Як рослинну сировину використовують молоко сухе в кількості 3 %, курячий меланж в кількості 2 %, а також сіль в кількості 2 %. З введенням 20 % води на основну сировину [Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. - ООО "Франтэра", 2001. - 709 с.].

- 10 Недоліком даної рецептури є неповна збалансованість по складу білка та високий вміст жиру, за рахунок значної частки жирної свинини.

В основу винаходу поставлена задача розроблення фаршу, з високою збалансованістю білкового складу та високим співвідношенням білка та жиру.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що фарш "Молочний" з перепелиними яйцями включає: яловичину I сорту, свинину жирну, курячий меланж, молоко сухе, сіль та воду. Згідно з винаходом додатково містить перепелині яйця з наступним рецептурним співвідношенням, %:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| яловичина I сорту | 30-35   |
| свинина жирна     | 53-60   |
| молоко сухе       | 2,0-5,0 |
| меланж курячий    | 1,0-2,0 |
| яйця перепелині   | 5,0-10  |
| вода              | 20      |
| сіль              | 2.      |

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак забезпечує виробництво дієтичного продукту, збагаченого біологічно-активними речовинами, а також дозволяє отримати фаршевий фабрикат широкого спектра дії для виробництва ковбасних виробів, фаршевих, делікатесних консервів і м'ясопродуктів дитячого харчування.

- 20 Введення яловичини I сорту більше 40 % недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання фаршу жорсткості по консистенції. Введення яловичини I сорту менше 30 % погіршує збалансованість амінокислотного складу та знижує частку тваринних білків в рецептурі.

- 25 Введення свинини більше 60 % призводить до погіршення співвідношення білок/жир, за рахунок збільшення вмісту жиру. Введення свинини менше 40 % погіршує консистенцію фаршу.

Використання сухого молока більше 5 % призводить до збільшення собівартості фаршу. Введення сухого молока менше 2 % технологічно недоцільно.

Введення курячого меланжу більше 2 % знижує біологічну збалансованість фаршу. Використання курячого меланжу менше 1 % технологічно недоцільно.

- 30 Введення перепелиних яєць більше 10 % погіршує збалансованість білкового складу. Введення перепелиних яєць менше 5 % погіршує органолептичні показники фаршу.

Введення води менше 20 % погіршує консистенцію фаршу, а введення більше 30 %, знижує харчову цінність.

- 35 Введення солі менше 2 % може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2,2 % погіршує смак.

Приклади реалізації рецептури:

| Сировина                   | Приклади |    |    |    |     |
|----------------------------|----------|----|----|----|-----|
|                            | 1        | 2  | 3  | 4  | 5   |
| Частка в основній сировині |          |    |    |    |     |
| Яловичина 1 сорту          | 38       | 35 | 30 | 30 | 38  |
| Свинина жирна              | 52       | 56 | 60 | 53 | 56  |
| Молоко сухе                | 5        | 2  | 2  | 5  | 4   |
| Меланж курячий             | 2        | 2  | 1  | 2  | 2   |
| Яйця перепелині            | 3        | 5  | 7  | 10 | 12  |
| Частка на основну сировину |          |    |    |    |     |
| Вода                       | 30       | 20 | 20 | 20 | 25  |
| Сіль                       | 2        | 2  | 2  | 2  | 2.2 |

|                       |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приклад рецептури № 1 | Фарш буде мати низькі органолептичні показники, за рахунок зниженого вмісту перепелиних яєць у продукті. Максимальна кількість яловичини впливатиме на собівартість продукту.  |
| Приклад рецептури № 2 | Фарш буде відповідати вимогам до якості фаршу за складом білка та сенсорними показниками.                                                                                      |
| Приклад рецептури № 3 | Фарш відповідає вимогам до якості. Має високу збалансованість білкового складу та оптимальне співвідношення білку до жиру.                                                     |
| Приклад рецептури № 4 | Фарш відповідає вимогам до якості, та має покращений білковий склад.                                                                                                           |
| Приклад рецептури № 5 | Надмірна кількість перепелиних яєць приведе до погіршення збалансованості білкового складу та якісних показників готового продукту, а також значно впливатиме на собівартість. |

- 5 Дані рецептурні співвідношення фаршу "Молочного" з додаванням перепелиних яєць забезпечують виробництво збалансованих за харчовою цінністю м'ясопродуктів з високими функціональними технологічними показниками та привабливістю для споживачів.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Фарш, який містить яловичину I сорту, свинину жирну, курячий меланж, молоко сухе, сіль та воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить перепелині яйця при наступному співвідношенні, %:
- |                   |         |
|-------------------|---------|
| яловичина I сорту | 30-35   |
| свинина жирна     | 53-60   |
| молоко сухе       | 2,0-5,0 |
| меланж курячий    | 1,0-2,0 |
| яйця перепелині   | 5,0-10  |
| вода              | 20      |
| сіль              | 2.      |

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

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

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: а 2012 14237

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними  
права на винахід: 10.04.2014(41) Дата публікації відомостей  
про заявку та номер  
бюлетеня: 25.06.2013,  
Бюл. № 12(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: 10.04.2014,  
Бюл. № 7(72) Винахідники:  
Гончаров Георгій Іванович,  
UA,  
Пасічний Василь  
Миколайович, UA,  
Страшинський Ігор  
Мирославович, UA,  
Заворицька Дар'я  
Григорівна, UA,  
Юрченко Яна  
Володимирівна, UA(73) Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва винаходу:

ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ

(57) Формула винаходу:

Фарш, який містить яловичину I сорту, свинину жирну, курячий меланж, молоко сухе, сіль та воду, який відрізняється тим, що додатково містить перепелині яйця при наступному співвідношенні, %:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| яловичина I сорту | 30-35   |
| свинина жирна     | 53-60   |
| молоко сухе       | 2,0-5,0 |
| меланж курячий    | 1,0-2,0 |
| яйця перепелині   | 5,0-10  |
| вода              | 20      |
| сіль              | 2.      |

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.04.2014



Уповноважена особа

(підпис)