



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134977** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2019 00238	(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Маринін Андрій Іванович (UA), Юшко Марія Ігорівна (UA), Холод Артем Михайлович (UA), Толюпа Тетяна Іванівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 09.01.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2019	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.06.2019, Бюл.№ 11	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ХЛІБ М'ЯСНИЙ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ

(57) Реферат:

Хліб м'ясний комбінованого складу містить яловичину знежиловану, свинину знежиловану, сало хребтове, нітрит натрію, сіль кухонну харчову, спеції, ягоди журавлини сушені, гарбузове насіння, тваринний білок СКАНПРО та емулін.

UA 134977 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, може бути використана для виробництва м'ясних хлібів для спеціального та громадського харчування.

Рецептура приготування м'ясного хлібу "Універсальний", описана у патенті на корисну модель № 43011 (МПК A23L 1/48, 25.09.2015, Бюл. № 18) містить: яловичину знежиловану, свинину знежиловану, м'ясо птиці сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений крохмаль, добавка Білкотон А91. Недоліком даної рецептури є не яскраво виражений малюнок на розрізі та недостатнє забезпечення розкриття смакових якостей м'ясних хлібів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури м'ясних хлібів з використанням смакових і функціонально-технологічних інгредієнтів для підвищення харчової цінності та високих показників, а також збільшення вмісту мінеральних речовин та покращення малюнку на розрізі за рахунок додавання до рецептури гарбузового насіння.

Поставлена задача вирішується тим, що хліб м'ясний комбінованого складу, що містить яловичину знежиловану, свинину знежиловану, сало хребтове, нітрит натрію, сіль кухонну харчову, спеції, згідно з корисною моделлю, додатково містить ягоди журавлини сушені, гарбузове насіння, тваринний білок СКАНПРО, емулін у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежилована	30-32
свинина знежилована	30-32
сало хребтове	20-23
сіль кухонна харчова	2-2,2
ягоди журавлини сушені	3,8-4,8
спеції	0,02-0,025
тваринний білок СКАНПРО	3-5
нітрит натрію	0,004-0,005
емулін	1-1,2
гарбузове насіння	3,8-4,8.

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

Введення яловичини знежилованої у кількості 30-32 % забезпечує високі смакові властивості продукту.

Введення свинини знежилованої більше 32 % економічно не вигідно.

Введення свинини знежилованої менше 30 % погіршує консистенцію продукту.

Внесення сала хребтового більше 23 % створює можливість утворення жирових набряків.

Внесення сала хребтового менше 20 % робить продукт менш ніжним.

Введення ягід журавлини сушеної більше 4,8 % погіршує смак продукту.

Введення ягід журавлини сушеної менше 3,8 % погіршуються антиокислюючи властивості.

Введення емуліну більше 1,2 % погіршує смакові властивості продукту.

Введення емуліну менше 1 % збільшує втрати при термообробці.

Введення тваринного білка СКАНПРО менше 3 % не забезпечує достатню еластичність готовому продукту, погіршується товарний вид.

Введення тваринного білка СКАНПРО більше 5 % є економічно не вигідним.

Введення солі повареної харчової менше 2 % призводить до погіршення смакових властивостей продукту.

Введення солі повареної харчової більше 2,2 % дає надмірно солоний смак.

Введення нітриту натрію в межах 0,004-0,005 % забезпечує стійкий колір м'ясних хлібів.

Введення спецій менше 0,02 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,025 % створює надмірний смаковий залишок.

Введення гарбузового насіння більше 4,8 % погіршує органолептичні показники готового продукту.

Введення гарбузового насіння менше 3,8 % зменшує харчову цінність продукту та погіршується малюнок на розрізі.

Таблиця

№	Рецептурні компоненти, %										Примітки
	Ялови- чина	Свини- на	Сало	Сіль кухон- на харчо- ва	Ягоди журав- лини сушені	Ніт- рит натрію	Спе- ції	Твари- ний білок СКАН- ПРО	Ему- лін	Гарбу- зове насін- ня	
1	30	32	22,5	2,1	3,675	0,005	0,02	5	1,2	3,5	Використання ягід журавлини сушеної та гарбузового насіння у менших кількостях негативно впливає на органолептичні показники та засвоюваність продукту.
2	31	32	23	2	3,975	0,005	0,02	3	1	4	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними органолептичними показниками та фізико-хімічними показниками.
3	32	31	23	2,1	4	0,005	0,02	3	1	3,875	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними органолептичними показниками та фізико-хімічними показниками.
4	32	32	22	2	4	0,005	0,02	3	1	3,975	Дана рецептура забезпечує отримання виробів з задовільними органолептичними показниками та фізико-хімічними показниками.
5	31,6	32	23	2	4,9	0,005	0,02	1,475	1	4	Додавання великої кількості ягід журавлини сушеної призводить до надмірного залишкового смаку.

Приклади складу напівфабрикату та висновки щодо зразків наведені в таблиці.

- 5 Аналіз даних таблиці показує, що до розробленої рецептури м'ясного хліба доцільно вводити кількість журавлини - 3,8-4,8 %, гарбузового насіння - 3,8-4,8 %, тваринного білка СКАНПРО - 3-5 % та емуліну - 1-1,2 %, що позитивно вплине на якість готового продукту.

- 10 Технічний результат полягає у створенні рецептури м'ясного хліба комбінованого складу, що дає змогу отримати продукт багатий на білок, мінеральні речовини, з ніжною консистенцією та рівномірним малюнком на розрізі.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Хліб м'ясний комбінованого складу, який містить яловичину знежиловану, свинину знежиловану, сало хребтове, нітрит натрію, сіль кухонну харчову, спеції, який **відрізняється** тим, що додатково містить ягоди журавлини сушені, гарбузове насіння, тваринний білок СКАНПРО, емулін у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежилована 30-32
свинина знежилована 30-32

сало хребтове	20-23
сіль кухонна харчова	2-2,2
ягоди журавлини сушені	3,8-4,8
спеції	0,02-0,025
тваринний білок СКАНПРО	3-5
нітрит натрію	0,004-0,005
емулін	1-1,2
гарбузове насіння	3,8-4,8.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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