

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 87784

ГАМБУРГЕР "ДЕЛІКАТЕСНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.02.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) **UA**

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки:	u 2013 06742	(72) Винахідники:	Крижова Юлія Петрівна, UA, Повх Тетяна Михайлівна, UA
(22) Дата подання заявки:	29.05.2013	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	25.02.2014		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	25.02.2014, Бюл. № 4		

(54) Назва корисної моделі:

ГАМБУРГЕР "ДЕЛІКАТЕСНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Гамбургер, що містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче у співвідношенні: м'ясо куряче - 50,0 мас. %, свинина напівжирна - 50,0 мас. %, та додатково містить гідратовані висівки пшеничні, висівки для паніровки, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, взяті у кількості від вмісту м'яса.

(11) 87784

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.02.2014



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87784** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06742</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2014, Бюл.№ 4</p>	<p>(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Повх Тетяна Михайлівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ГАМБУРГЕР "ДЕЛІКАТЕСНИЙ"

(57) Реферат:

Гамбургер містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений. Крім цього, як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче у співвідношенні: м'ясо куряче - 50,0 мас. %, свинина напівжирна - 50,0 мас. %, та додатково містить гідратовані висівки пшеничні, висівки для паніровки, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, взяті у кількості від вмісту м'яса.

UA 87784 U

UA 87784 U

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 - Санкт-Петербург, видавництво "Полігон", 2003, ISBN 5-89173-209-2 (www.e-reading.org.ua/bookreader.php/93791/Rzaeva_50_receptov_amerikanskoi_kuhni.htm 1), містить мас. %: яловичину рублену - 98, цибулю - 0,25, перець чорний мелений - 0,05, сіль кухонну - 1,7.

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

Основною задачею корисної моделі є 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 "Делікатесний" містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче у співвідношенні: м'ясо куряче - 50,0 мас. %, свинина напівжирна - 50,0 мас. %, та додатково містить гідратовані висівки пшеничні, висівки для паніровки, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, взяті у кількості від вмісту м'яса.

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

М'ясо куряче містить велику кількість необхідних мінералів - протеїн, калій, магній, фосфор і залізо, і вітамінів - В, В₆, В₁₂, А і Е, дуже мало жиру і зовсім немає вуглеводів. М'ясо куряче допомагає при таких захворюваннях, як поліартрит, подагра, виразкова хвороба, діабет. У людей, які страждають на цукровий діабет другого типу, саме завдяки курячому м'ясу підвищується вміст корисних поліненасичених жирних кислот в сироватці крові. Ці кислоти засвоюються організмом краще, тому через них куряче м'ясо і сприяє профілактиці атеросклерозу, а також пов'язаних з ним хвороб: інсульту, інфаркту, ішемії, гіпертонії.

Свинина напівжирна містить велику кількість повноцінного білку (навіть більше, ніж в яловичині), багато вітамінів групи В, а також цілий ряд макро- і мікроелементів, необхідних людському організму. Свинина напівжирна багата цинком, який стимулює імунні процеси; калієм і магнієм, які зміцнюють кістково-м'язовий апарат і позитивно позначаються на роботі серця. Залізо, що міститься в м'ясі, стимулює кровотворну функцію і відповідає за перенесення кисню кров'яними клітинами; вітамін РР входить до складу ферментів; вітаміни В₆ і В₁₂, беруть активну участь у засвоєнні організмом заліза.

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 з 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 В, Е, РР 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 раз більше своєї маси. Тому висівки сприяють розрідженню перетравленої їжі і її швидкому виведенню. Клітковина чистить стінки кишок, в т.ч. від токсинів, радіонуклідів, різних шкідливих речовин. Вона нормалізує жовчовідділюючу 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'ясної сировини - м'яса курячого та свинини напівжирної, більше 100,0 мас. % погіршуються реологічні властивості гамбургерів, що призводить до труднощів при формуванні, а при введенні менше 100,0 мас. % отримуємо фарш з масткою консистенцією, яка погано тримає форму.

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

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

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

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

Додавання висівок для паніровки в межах 4,0-6,0 мас. % забезпечує оптимальний зовнішній вигляд продукту.

5 Приклади рецептур наведено в таблиці:

Таблиця

Сировина	Рецептура				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Свинина напівжирна	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
М'ясо куряче	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
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 паніровки	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
Сіль кухонна	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6
Перець чорний мелений	0,08	0,1	0,2	0,3	0,4
Вода для гідратації висівок	решта	решта	решта	решта	решта

Висновки:

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

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

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

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

20 Приклад 5: використання висівок пшеничних у кількості 7,0 мас. % 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 свинини напівжирної, яка становить 50,0 мас. %; м'яса курячого - 50,0 мас. %, меленої - 11,0-13,0 мас. %; висівок пшеничних - 4,0-6,0 мас. %; висівок для паніровки - 4,0-6,0 мас. %; солі кухонної - 1,3-1,5 мас. %; перець чорного меленого - 0,1-0,3 мас. %, води для гідратації висівок - решта. Запропонована рецептура гамбургерів з додаванням висівок пшеничних дає змогу отримати продукт з підвищеними органолептичними та структурно-механічними показниками, які мають оздоровчо-профілактичні властивості.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

35 Гамбургер, що містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче у співвідношенні: м'ясо куряче - 50,0 мас. %, свинина напівжирна - 50,0 мас. %, та додатково містить гідратовані висівки пшеничні, висівки для паніровки, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, взяті у кількості від вмісту м'яса.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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