



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **86014** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2013 07199</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>06.06.2013</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2013</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2013, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Полумбрик Максим Олегович (UA), Денисюк Алла Павлівна (UA), Коровіна Марія Володимирівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	---

**(54) КЮФТА ПО-КИЇВСЬКИ ДІЄТИЧНА**

**(57) Реферат:**

Кюфта по-київськи дієтична включає м'ясо, цибулю ріпчасту, сіль, перець чорний мелений, воду, рисове борошно, оброблене інфрачервоним опроміненням, молоко коров'яче, яєчні білки, борошно пшеничне. Як м'ясо використовують курятину та індичатину.

**UA 86014 U**



Корисна модель належить до харчової, а саме, м'ясної промисловості та належить до розробки рецептури кюфти по-київськи дієтичної.

Відомий продукт (Производство мясных полуфабрикатов и пельменей - М. Пищевая промышленность. 1972 - С. 74), що містить в г на кг:

яловичина жилована в/г	550
свинина жилована жирна	340
цибуля ріпчаста очищена	50
меланж або яйця	10
рис сухий шліфований в/г	50
перець чорний мелений	1
сіль	20
вода	150.

5 Недоліком найближчого аналога можна вважати те, що він має занадто жорстку та щільну структуру, що робить його досить складним та важким для перетравлювання.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури кюфти по-київськи та розширені асортименту продукції, що випускається, у підвищенні якості цільового продукту, зокрема органолептичних показників, таких як смак, консистенція і пластичність.

10 Поставлену задачу вирішують тим, що кюфта по-київськи дієтична, що включає м'ясо, цибулю ріпчасту, сіль, перець чорний мелений, воду, згідно з корисною моделлю, додатково містить рисове борошно оброблене інфрачервоним опроміненням, молоко коров'яче, яєчні білки, борошно пшеничне, а як м'ясо використовують курятину та індичатину з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясо куряче	37-42
м'ясо індиче	39-42
яєчні білки	1,0
молоко коров'яче	7,0
цибуля ріпчаста	5,0
борошно пшеничне	2,0
рисове борошно	4,0-7,0
сіль кухонна харчова	1,5-2,0
перець чорний мелений	0,05-0,1.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання як м'ясної сировини курятини та індичатини призведе до зниження калорійності готового продукту порівняно з аналогом із яловичини, зробить продукт доступнішим за ціною і за своєю структурою він буде більш ніжними та кращим для засвоєння. Також у м'ясі птиці містяться практично всі водо- і жиророзчинні вітаміни та вітаміноподібні речовини. Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

25 Введення м'ясної сировини - м'яса курятини менше 40% погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 42 % недоцільне з точки зору собівартості; м'яса індика менше 39% погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 40 % недоцільне з точки зору собівартості.

30 Введення молока коров'ячого менше 5 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 7 % надає продукту більш рідкої консистенції.

Введення яєчних білків більше 2 % призводить до в'язкості системи, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 1 % не забезпечує достатнього зв'язування котлетної маси.

35 Введення борошна пшеничного більше 2 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 1%, призводить до погіршення формуючих властивостей кюфти.

40 При додаванні рисового борошна до м'яса відбувається клейстеризація полісахаридів, які при взаємодії з іншими компонентами утримують вологу, утворюючи колоїдну дисперсію. Має високі і стабільні функціональні властивості: вологоутримуюча, жирутримуюча, гелеутворююча здатність. Рисове борошно не містить білок глютен, який навіть для здорових людей є харчовим подразником. Замінює нативні і хімічно модифіковані крохмалі, що перевершують її за вартістю, скорочує термовтрати і збільшує вихід готових виробів.

Внесення рисового борошна, обробленого інфрачервоним опроміненням, менше 4 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 7 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу кюфти по-київськи наведено у таблиці.

5 Приклад складу кюфти по-київськи дієтичної, %:

Таблиця

Сировина	Рецептури паштетів			
	№1	№2	№3	№4
1	2	3	4	5
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
М'ясо куряче	42	40	39	39
М'ясо індиче	40	39	40	39
Ячні білки	1	1	1	1
Молоко коров'яче	6	7	6	5,9
Цибуля ріпчаста	4,9	5	4,9	4
Рисове борошно	3	4	5	7
Борошно пшеничне	1	1,9	2	2
Сіль кухонна харчова	2	2	2	2
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Висновки	Додавання рисового борошна в такій кількості недостатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання рисового борошна в такій кількості покращує органолептичні показники готового продукту	Додавання рисового борошна в такій кількості покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання рисового борошна в такій кількості погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур кюфти по-київськи доцільно вводити рисового борошна в кількості 5-7 %.

10 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура кюфти по-київськи дієтичної дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Кюфта по-київськи дієтична, що включає м'ясо, цибулю ріпчасту, сіль, перець чорний мелений, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить рисове борошно, оброблене інфрачервоним опроміненням, молоко коров'яче, ячні білки, борошно пшеничне, а як м'ясо використовують курятину та індичатину при наступному рецептурному співвідношенні, %:

м'ясо куряче	37-42
м'ясо індиче	39-42
ячні білки	1,0
молоко коров'яче	7,0
цибуля ріпчаста	5,0
борошно пшеничне	2,0
рисове борошно	4,0-7,0
сіль кухонна харчова	1,5-2,0
перець чорний мелений	0,05-0,1.

---

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

---

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