



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112218** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/50 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 05470</p> <p>(22) Дата подання заявки: 20.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.12.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.12.2016, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Митрофанова Яна Олександрівна (UA), Облогін Олександр Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) КОТЛЕТИ "СОЧЕВИЧНІ"

(57) Реферат:

Котлети включають м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль, причому як м'ясо використовують кролятину, додатково включає сочевицю гідратовану, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, олію гарбуза та спеції.

UA 112218 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних напівфабрикатів.

Найбільш близьким аналогом до об'єкта, що заявляється, є виробництво котлет з використанням водоростей ламінарії, що містять свинину напівжирну, м'ясо куряче, борошно сухарне, часник, цибулю, сіль, яйця, масло вершкове, борошно "ССО", квасоля, водорості ламінарії [патент № 97060, МПК А23 L 1/31, 26.12.2011, Бюл. № 24, 2011 р.].

Недоліком даної рецептури є використання квасолі, яка ускладнює перетравлювання та знижує біологічну цінність, за рахунок високого вмісту вуглеводів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення котлет, збагачених білком, з високими функціональними та технологічними показниками, підвищення органолептичних показників та вмісту мікроелементів.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети, які включають м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль, згідно з корисною моделлю, як м'ясо використовують кролятину, додатково включає сочевицю гідратовану, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, олію гарбуза та спеції, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

кролятина	29-33
курятину	23-29
хліб пшеничний	11
цибуля ріпчаста	7
сухарі панірувальні	5
меланж	1
сочевиця гідратована	12-18
олія гарбуза	2
сіль	1,2
спеції	0,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення курятину односортної 23-29 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення сочевиці гідратованої в кількості 12-18 % забезпечує оптимальний склад продукту за мікроелементом та білком.

Введення кролятини в кількості 29-33 % забезпечує оптимальну текстуру та органолептику продукту.

Введення солі менше 1,2 % призводить до зниження органолептичних показників та терміну зберігання. Введення солі більше 1,2 % дає надмірно солоний смак.

Введення хліба пшеничного в кількості 11 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення цибулі ріпчастої в кількості 7 % забезпечує оптимальний рівень органолептичних показників.

Введення меланжу в кількості 1 % забезпечує оптимальний рівень функціональних показників.

Введення олії гарбуза в кількості 2 % дозволяє збагатити продукт за жирно-кислотним складом. Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Інгредієнти	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Кролятина	32,3	30,0	30,3	30,3	29,3
Курятину	29,0	28,3	26,0	24,0	23,0
Хліб пшеничний	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0
Цибуля ріпчаста свіжа	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Яйця або меланж	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Сухарі для паніровки	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Сочевиця гідратована	11,0	14,0	16,0	18,0	20,0
Олія гарбуза	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Сіль	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Спеції	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Котлети "Сочевичні" мають гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через збільшення собівартості і недостатню кількість рослинних добавок.
Приклад № 2	Котлети "Сочевичні" мають високі функціонально-технологічні властивості та органолептику, але недостатньо збагачені мікроелементами.
Приклад № 3	Котлети "Сочевичні" мають високу харчову цінність, гарні смакові властивості і вміст мікроелементів.
Приклад № 4	Котлети "Сочевичні" мають високу харчову цінність, гарні смакові властивості і щільну консистенцію.
Приклад № 5	Котлети "Сочевичні" мають специфічні смакові властивості та знижені органолептичні показники.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2,3,4) дозволяють покращити функціонально-технологічні властивості та зменшити затрати на виробництво продукту.

10 Такі співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт, оптимальний за складом білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію макроелементами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Котлети, які включають м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль, які **відрізняються** тим, що як м'ясо використовують кролятину, додатково включає сочевицю гідратовану, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, олію гарбуза та спеції, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

кролятина	29-33
курятина	23-29
хліб пшеничний	11
цибуля ріпчаста	7
сухарі панірувальні	5
меланж	1
сочевиця гідратована	12-18
олія гарбуза	2
сіль	1,2
спеції	0,5.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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