



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112219** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 05471</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 "ПІКАНТНІ"

(57) Реферат:

Котлети містять м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль. Як м'ясо використовують кролятину, додатково містить капусту брюссельську, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, лляне борошно та спеції.

UA 112219 U

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

Найближчим аналогом до корисної моделі 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 найближчого аналога є використання квасолі, яка ускладнює перетравлювання та знижує засвоюваність поживних складових капусти, а також знижує органолептичні показники.

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

Поставлена задача вирішується тим, що котлети містять м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль, згідно корисної моделі як м'ясо використовують кролятину, додатково включає капусту брюссельську, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, лляне борошно та спеції, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

кролятина	27-31
курятину	29-35
хліб пшеничний	14
цибуля ріпчаста	7
сухарі панірувальні	7
меланж	2
капуста брюссельська	4,5-5,5
лляне борошно	2
сіль	1,2
спеції	0,5.

Введення курятину односортної 29-35 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення капусти брюссельської в кількості 4,5-5,5 % забезпечує оптимальний склад продукту за мікроелементами.

Введення кролятини в кількості 27-31 % 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 14 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

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

Введення меланжу в кількості 2 % забезпечує оптимальний рівень функціональних показників.

Введення лляного борошна в кількості 2 % дозволяє збагатити продукт за жирно кислотним складом.

Введення сухарів панірувальних в кількості 7 % дозволяє підвищити технологічні та функціональні властивості продукту. Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Інгредієнти	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Кролятина	30,0	30,1	30,3	29,8	29,3
Курятину	32,3	31,45	31,0	31,0	31,0
Хліб пшеничний	14,0	14,0	14,0	14,0	14
Цибуля ріпчаста свіжа	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Яйця або меланж	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Сухарі для паніровки	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0

Продовження таблиці 1

Капуста брюссельська	4,0	4,75	5,0	5,5	6,0
Лляне борошно	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 "Пікантні" мають гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через збільшення собівартості і недостатню кількість рослинних добавок.
Приклад № 2	Котлети "Пікантні" мають високі функціонально-технологічні властивості та органолептику, але недостатньо збагачені мікроелементами.
Приклад № 3	Котлети "Пікантні" мають високу харчову цінність, гарні смакові властивості і вміст мікроелементів.
Приклад № 4	Котлети "Пікантні" мають високу харчову цінність, гарні смакові властивості і щільну консистенцію.
Приклад № 5	Котлети "Пікантні" мають специфічні смакові властивості та знижені органолептичні показники.

5 Як видно з наведених у таблиці 1 та 2 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, що містять м'ясо, курятину односортну, цибулю ріпчасту, меланж та сіль, які **відрізняються** тим, що як м'ясо використовують кролятину, додатково містить капусту брюссельську, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, лляне борошно та спеції, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

кролятина	27-31
курятину	29-35
хліб пшеничний	14
цибуля ріпчаста	7
сухарі панірувальні	7
меланж	2
капуста брюссельська	4,5-5,5
лляне борошно	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