

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 112303

М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ ПИШВФАБРИКАТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.12.2016.

В.о. Голови Державної служби
інтелектуальної власності України

А.А.Малиш



(11) 112303

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

12.12.2016



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112303** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 06331</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.06.2016</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): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Осійчук Олена Ігорівна (UA), Філоненко Михайло Ігорович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ НІПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

М'ясний січений напівфабрикат містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений та цибулю ріпчасту свіжу. Додатково напівфабрикат містить молочний білок Drip free cas, м'ясо яловичини II сорту, а також трансглютаміназу.

UA 112303 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості до розробки рецептури напівфабрикатів.

Відомий м'ясний січений напівфабрикат, для якого як м'ясну сировину використовують м'ясо котлетне свиняче 47,74-51,69 %, жир-сирець свинячий або обрізки шпику 3,5-4,0 %, структуровану рослинну клітковину 0,65-1,97 %, суху молочну сироватку 0,65-7,97 %, хліб з пшеничного борошна 12,0-14,0 %, сухарі панірувальні 3,5-4,0 %, цибулю ріпчасту свіжу 2,5-3,0 %, перець чорний мелений 0,04-0,06 %, сіль кухонну 1,0-1,2 %, та воду (решта) [найближчим аналогом є патент № 44035, опубл. 10.09.2009, бюл. № 17].

Недоліком даного виробу є те, що він частково втрачає функціонально-технологічні властивості під час зберігання у замороженому стані, має недостатньо високі органолептичні показники та харчову цінність.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення м'ясного січеного напівфабрикату, який має підвищену якість, щільну структуру, високу харчову цінність, не втрачає функціонально-технологічні властивості під час зберігання в замороженому стані.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний січений напівфабрикат, що містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, згідно з корисною моделлю, додатково містить молочний білок Drip free cas, м'ясо яловичини II сорту і трансглютаміназу у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо котлетне свиняче	30-37
м'ясо яловичини II сорту	46-49
трансглютаміназа	0,65-0,85
молочний білок Drip free cas	1,5-2,5
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному: введення молочного білку Drip free cas і трансглютамінази дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю, щільною структурою.

Введення молочного білка Drip free cas в кількості 1,5-2,5 % дозволяє отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю, кращими органолептичними показниками. Введення молочного білка Drip free cas більше 2,5 % надає небажаного молочного смаку. Введення молочного білка Drip free cas менше 1,5 % є недостатнім для утворення зшивок між амінокислотами.

Введення трансглютамінази у кількості 0,65-0,85 % забезпечує щільну структуру продукту, покращує органолептичні показники після термічного оброблення. Введення трансглютамінази більше 0,85 % сприяє утворенню жорсткої структури напівфабрикату та є економічно недоцільно. Введення трансглютамінази менше 0,65 % є недостатнім для зшивання залишок амінокислот.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1

Таблиця 1

Сировина	Вміст		
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
М'ясо котлетне свиняче	37	34	31
М'ясо яловичини II сорту	46,7	47,5	48,2
Трансглютаміназа	0,5	0,75	1
Молочний білок Drip free cas	1	2	4
Хліб з пшеничного борошна	6	7	7
Сухарі панірувальні	4,6	4,6	4,6
Цибуля ріпчаста свіжа	2,63	2,13	2,63
Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,07
Сіль кухонна	1,5	1,5	1,5
Всього	100	100	100

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Додавання молочного білка Drip free cas в кількості 4 % погіршує органолептичні показники (виражений молочний присмак), додавання трансглютамінази в кількості 1 % утворює жорстку структуру напівфабрикату.
Приклад № 2	Додавання молочного білка Drip free cas в кількості 2 % покращує органолептичні показники (приємний смак), додавання трансглютамінази у кількості 0,75 % покращує реологічні властивості готового продукту.
Приклад № 3	Додавання молочного білка Drip free cas в кількості 1 % не достатньо впливає на органолептичні показники (не виражений смак), додавання трансглютамінази в кількості 0,5 % є недостатнім для утворення щільної структури.

Технічний результат полягає в отриманні продукту з підвищеною харчовою цінністю, покращеними органолептичними показниками, незмінними властивостями продукту при замороженні і розмороженні.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясний січений напівфабрикат, який містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, який **відрізняється** тим, що додатково містить молочний білок Drip free cas, м'ясо яловичини II сорту, а також трансглютаміназу у визначеному співвідношенні компонентів, %:

10

м'ясо котлетне свиняче	30-37
м'ясо яловичини II сорту	46-49
трансглютаміназа	0,65-0,85
молочний білок Drip free cas	1,5-2,5
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01)

(21) Номер заявки: **u 2016 06331**

(22) Дата подання заявки: **10.06.2016**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.12.2016**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.12.2016, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
**Кишенько Ірина Іванівна, UA,
Осійчук Олена Ігорівна, UA,
Філоненко Михайло Ігорович, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ НІПІВФАБРИКАТ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний січений напівфабрикат, який містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, який **відрізняється** тим, що додатково містить молочний білок Drip free cas, м'ясо яловичини II сорту, а також трансглютаміназу у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо котлетне свиняче	30-37
м'ясо яловичини II сорту	46-49
трансглютаміназа	0,65-0,85
молочний білок Drip free cas	1,5-2,5
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.