



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109586** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2014 01004</p> <p>(22) Дата подання заявки: 03.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.09.2015</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.10.2014, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.09.2015, Бюл.№ 17</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Задорожній В'ячеслав Вікторович (UA), Фурсік Оксана Петрівна (UA), Ткаченко Марина Сергіївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 79311 U, 25.04.2013 UA 24471 U, 10.07.2007 DE 19703252 A1, 14.05.1998</p>
---	--

(54) ПОСІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ЧЕРВОНОГО М'ЯСА ПТИЦІ

(57) Реферат:

Винахід належить до посіченого напівфабрикату з червоного м'яса птиці, який включає м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, який як м'ясо куряче містить червоне куряче м'ясо, як харчову добавку містить кремнезем, та додатково містить гарбуз та соєвий білок.

UA 109586 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів посічених з м'яса птиці, м'ясних та кулінарних виробів.

Відома рецептура курячого "попкорну", для якого як м'ясну сировину використовують: 87 % філе куряче, а також сіль 0,2 %, харчові добавки: перець білий мелений 0,05 %, Just fiber BFC 40 1,54 %, "Віденська комбі" в кількості 0,5 %. З введенням 10,71 % води на основну сировину, [згідно ТУ У 15.5-25412361-003:2005].

Недоліком даної рецептури є її низька функціональність та висока собівартість.

В основу винаходу поставлена задача розроблення посічених напівфабрикатів та кулінарних виробів збагачених Р- каротином, з високими функціональними, економічними та технологічними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці включає м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду. Згідно винаходу як м'ясо куряче містить червоне куряче м'ясо, як харчову добавку - кремнезем, та додатково містить гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

червоне куряче м'ясо	40-60
гарбуз	20-40
соєвий білок	2-5
сіль	0,8-2
спеції	1,6-3
кремнезем	0,2-0,5
вода	решта.

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

Введення червоного курячого м'яса в кількості 40-60 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення кремнезема в кількості 0,2-0,5 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення гарбуза в кількості 20-40 % забезпечує оптимальну в перерахунку на порцію кількість β-каротину.

Введення солі менше 0,8 % призводить до утворення бульйону при тепловій обробці.

Введення солі більше 2 % дає надмірно солоний смак.

Введення соєвого білка в кількості 2-5 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення спецій в кількості менше 1,6 % призводить до погіршення органолептичних показників, а при введення в кількості більше 3 % надає продукту надмірний присмак спецій.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
червоне куряче м'ясо	65	60	50	40	35
гарбуз	15	20	30	40	45
соєвий білок	4	3	3	2	5
сіль	2	1,8	1,5	1,2	0,8
спеції	1,6	2	2,5	3	2
кремнезем	0,2	0,3	0,4	0,3	0,5
вода	12,2	12,9	12,6	13,5	11,7
всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має гарні смакові властивості, але низьку рентабельність.
Приклад №2	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має збалансований амінокислотний склад та органолептику.
Приклад №3	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має збалансований амінокислотний склад, гарні смакові властивості і високу рентабельність.
Приклад №4	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має гарну структуру та гарні смакові властивості.
Приклад № 5	Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці має надмірний присмак гарбуза.

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2,3,4) дозволяють збагатити β -каротином фабрикат широкого спектру дії для виробництва кулінарних виробів.

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

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

15 Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці включає м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясо куряче використовують червоне куряче м'ясо, як харчову добавку - кремнезем, та додатково вносять гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

червоне куряче м'ясо	40-60
гарбуз	20-40
соєвий білок	2-3
сіль	1,2-1,8
спеції	2-3
кремнезем	0,3-0,4
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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