



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91944** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23L 1/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01048</p> <p>(22) Дата подання заявки: 04.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Духнич Марія Станіславівна (UA), Герасименко Марина Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЕМУЛЬГОВАНОГО ПРОДУКТУ

(57) Реферат:

Композиція для виробництва емульгованого продукту містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники. Як рослинно-білковий компонент композиція містить сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку, як харчові солі містить кухонну сіль та фосфати харчові, як загусники - борошно рисове, крохмаль, карбоксиметилцелюлозу, камідь гуару.

UA 91944 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва ковбасних виробів.

Відома композиція для виробництва емульгованого м'ясного продукту [патент України № 9500 опубл. 17.10.2005, Бюл. № 10, 2005 р.], яка включає м'ясну сировину, рослинно-білковий компонент, сіль та спеції. Як рослинно-білковий компонент композиція містить суміш борошна зернобобових культур, гірчичний порошок і білкову добавку при наступних співвідношеннях основних компонентів фаршу: м'ясна сировина - 84-86 %, рослинно-білковий компонент - 14-16 %, при цьому складниками суміші є гірчичний порошок, вівсяне та горохове борошно, сухі плазма крові та соєвий білково-жировий збагачувач.

Недоліком прототипу є використання рослинних білків, що не дозволяють говорити про значне покращення біологічної цінності м'ясних продуктів з його використанням. Крім цього функціонально-технологічна характеристика даної композиції не дозволяє виробляти продукти з високою рентабельністю.

Задачею, на рішення якої направлена корисна модель, є створення композиції для виробництва емульгованого продукту, в якій за рахунок використання сухої молочної сироватки, та сухого молочного концентрату в поєднанні з харчовими солями та гідроколоїдами підвищуються функціонально-технологічні характеристики емульгованого продукту без погіршення їх біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виробництва емульгованого продукту, що містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники, згідно з корисною моделлю, як рослинно-білковий компонент містить сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку, як харчові солі містить кухонну сіль та фосфати харчові, як загусники - борошно рисове, крохмаль, камідь гуару, карбоксиметилцелюлозу, в заданому співвідношенні компонентів, %:

суха молочна сироватка або	
сухий молочний концентрат	10-30
фосфати	1-7
кухонна сіль	0,5-2
рисове борошно	20-40
крохмаль	20-30
карбоксиметилцелюлоза	1-5
камідь гуару	1-15.

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

Використання молочного концентрату або сухої молочної сироватки в кількості більше 30 % економічно недоцільно, внесення менше 10 % погіршує біологічну цінність системи.

Використання фосфатів менше 1 % не стабілізує рН, більше 7 % зміщує рН з ефективного діапазону.

Внесення кухонної солі в кількості менше 0,5 % не дає ефекту стабілізації емульсії, більше 2 % погіршує емульгуючу здатність.

Внесення рисового борошна менше 20 % не дає потрібного ефекту загущення, більше 40 % знижує емульгуючу здатність.

Використання крохмалю менше 20 % не надає належного рівня загущення, більше 30 % погіршує емульговані характеристики системи.

Камідь гуару менше 1 % не дає технологічного ефекту, більше 15 % економічно недоцільно.

Використання карбоксиметилцелюлози в кількості менше 1 % не дає технологічного ефекту, більше 5 % економічно недоцільно.

Приклади композиції наведені в таблиці.

Таблиця

Склад, %	приклад № 1	приклад № 2	приклад № 3	приклад № 4	приклад № 5
сухий молочний концентрат або суха молочна сироватка	10	30	20	30	30
фосфати	5	5	5	7	7
кухонна сіль	1	1	1,5	2	2
рисове борошно	40	20	35	25	20
крохмаль	30	25	25	30	30

Продовження таблиці

камідь гуару	10	15	10	1	6
карбоксиметилцелюлоза	4	4	3,5	5	5
всього	100	100	100	100	100

приклад № 1, 2	Композиція для виробництва емульгованого продукту є високоемульгуючою сумішшю з високою термостійкістю
приклад № 3	Композиція для виробництва емульгованого продукту є високоемульгуючою сумішшю з середньою термостійкістю, за рахунок меншого вмісту карбоксилметилцелюлози
приклад № 4, 5	Композиція для виробництва емульгованого продукту є високоемульгуючою сумішшю з високою термостійкістю

- 5 Технічний результат при реалізації композиції для виробництва емульгованого продукту дозволяє отримати композицію, яка в складі емульгованих продуктів буде стабілізувати їх якість при реалізації стандартних технологічних процесів виробництва харчових продуктів емульгованого типу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Композиція для виробництва емульгованого продукту, що містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники, яка **відрізняється** тим, що як рослинно-білковий компонент композиція містить сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку, як харчові солі містить кухонну сіль та фосфати харчові, як загусники - борошно рисове, крохмаль, карбоксиметилцелюлозу, камідь гуару, в заданому співвідношенні компонентів, у %:

15

суха молочна сироватка або
 сухий молочний концентрат 10-30
 фосфати 1-7
 кухонна сіль 0,5-2
 рисове борошно 20-40
 крохмаль 20-30
 карбоксиметилцелюлоза 1-5
 камідь гуару 1-15.

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