



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **134364** (13) **U**

(51) МПК (2019.01)

A23L 11/00

A23L 33/20 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 12628</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.12.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.05.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.05.2019, Бюл.№ 9</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Маринін Андрій Іванович (UA), Кулик Назар Ігорович (UA), Ришканич Роман Олександрович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) КОНСЕРВИ М'ЯСОРОСЛИННІ "КВАСОЛЯ З М'ЯСОМ ПТИЦІ"

(57) Реферат:

Консерви м'ясорослинні "Квасоля з м'ясом птиці" містять м'ясо курки знежилване, сало хребтове, квасолю білу, моркву столову пасеровану, цибулю ріпчасту пасеровану, воду питну, сіль кухонну, перець чорний мелений, лист лавровий, згідно з корисною моделлю додатково містять селеру кореневу пасеровану.

UA 134364 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва м'ясорослинних консервів, що призначені для вживання в їжу.

5 Як найближчий аналог вибрана рецептура для виготовлення квасолі з м'ясом птиці, описана в ТІ до ТУ У 10.1-30356854-001:2016, що включає: м'ясо курки знежилване, сало хребтове, квасолю білу, моркву столову пасеровану, цибулю ріпчасту пасеровану, воду питну, сіль кухонну, перець чорний мелений, лист лавровий.

Недоліком даної рецептури є складне засвоєння квасолі та знижений вміст мінеральних речовин у складі виробу.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури м'ясорослинних консервів із збільшеним вмістом мінеральних речовин, ефірних олій та вітамінів, а також поліпшеної засвоюваності за рахунок додавання до рецептури селери кореневої пасерованої.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясорослинні консерви містять м'ясо курки знежилване, сало хребтове, квасолю білу, моркву столову, цибулю ріпчасту, воду питну, сіль кухонну, перець чорний мелений, лист лавровий. Згідно з корисною моделлю додатково містить селеру кореневу пасеровану [ДСТУ 289-91 Селера коренева свіжа. Технічні умови] у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

м'ясо курки знежилване	33-44
сало хребтове	11-15
квасоля біла	26,8-28
морква столова пасерована	10,0-5,0
цибуля ріпчаста пасерована	4,4-2,5
сіль кухонна	1,2-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,01
лист лавровий	0,05-0,01
селера коренева пасерована	1-6,9
решта - вода	13,9-15.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: селера коренева свіжа, яка містить у своєму складі наступні мінеральні речовини: калій, магній, натрій, а також, вітаміни: А, вітаміни групи В, РР, С, β-каротин, жирні і ефірні масла, хлорогенова і щавлева кислоти - підвищують біологічну цінність та засвоюваність продукту, покращують травлення, розумову та фізичну активність, позитивно впливає на імунну систему.

20 Введення м'яса курячого знежилваного 33,0-44,0 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту і вміст білків тваринного походження та дозволить значно підвищити засвоюваність готового продукту.

Введення сала хребтового в кількості 11,2-15 % забезпечує оптимальний вміст жиру в продукті.

Введення квасолі білої в кількості 26,8-28 % забезпечує збалансованість по амінокислотному складу продукту.

30 Введення цибулі ріпчастої пасерованої менше 2,0-4,0 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 2,6 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

35 Введення моркви столової пасерованої менше 5,0 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 7,0 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Додавання солі кухонної в межах 1,2-1,5 % надає найбільш приємно виражені смакові властивості готового продукту. Введення солі кухонної менше 1,2 % призводить до зниження органолептичних показників.

40 Додавання перцю чорного меленого менше 0,05 % призводить до зниження органолептичних показників продукту.

Додавання лаврового листа менше 0,05 % призводить до зниження органолептичних показників продукту.

45 Введення селери кореневої пасерованої менше 4,9 % недостатньо збагачує готовий продукт поживними речовинами, а більше 6,9 % призводить до отримання продукту із занадто вираженим смаком селери, що негативно відображається на органолептичних показниках.

Приклади складу напівфабрикату та висновки щодо зразків наведені в таблицях № 1 та № 2.

Таблиця 1

Сировина	Вміст, %					
	Зразок 1 (контроль)	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Зразок 6
М'ясо курки знежилване	32	33	33	33	33	45
Сало хребтове	10	11	11	11	11	16
Квасоля біла	25	26,8	26,8	26,8	26,8	29
Морква сторова пасерована	11,0	9,0	8,0	7,0	6,0	4,0
Цибуля ріпчаста пасерована	4,5	4,4	4,0	3,5	3,0	2,2
Вода питна	12	13,9	13,9	13,9	13,9	16
Сіль харчова	1,0	1,2	1,2	1,2	1,2	1,6
Перець чорний мелений	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
Лист лавровий	0,06	0,05	0,05	0,05	0,05	0,1
Селера коренева пасерована	0,9	1,0	2,4	4,9	5,4	7,0

Таблиця 2

Номер зразка	Висновок
Зразок 1	Використання пасерованих моркви та цибулі у менших кількостях негативно впливають на органолептичні показники та засвоюваність продукту.
Зразок 2	Додавання селери кореневої пасерованої в кількості 1,0 % у рецептури консервів м'ясорослинних недостатньо покращує органолептичні показники та засвоюваність готового виробу.
Зразок 3	Додавання селери кореневої пасерованої в кількості 2,4 % у рецептури консерви не достатньою мірою покращує органолептичні показники та консистенцію готового виробу.
Зразок 4	Додавання селери кореневої пасерованої в кількості 4,9 % у рецептури консервів м'ясорослинних суттєво покращує органолептичні показники та, значно покращує засвоюваність та збагачує мікроелементами, вітамінами.
Зразок 5	Додавання селери кореневої пасерованої в кількості 5,4 % у рецептури консервів м'ясорослинних повною мірою покращує органолептичні показники готового продукту, підвищує його засвоюваність та справляє оздоровчий ефект.
Зразок 6	При використанні селери кореневої пасерованої в кількості 7,0 % у рецептури консервів м'ясорослинних відчувається надмірний смак селери пасерованої.

5 Аналіз даних таблиці показує, що до складу консервів м'ясорослинних "Квасоля з м'ясом птиці" доцільно додавати селеру кореневу пасеровану в кількості 4,9-6,0 %, що буде позитивно впливати на готовий продукт.

10 Технічний результат полягає у створенні рецептури консервів м'ясорослинних "Квасоля з м'ясом птиці", що дає змогу отримати продукт із підвищеним вмістом мінеральних речовин, ефірних олій та вітамінів, які містяться у селері кореневій пасерованій та покращеній засвоюваності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Консерви м'ясорослинні, що містять м'ясо курки знежилване, сало хребтове, квасолю білу, моркву столову пасеровану, цибулю ріпчасту пасеровану, воду питну, сіль кухонну, перець чорний мелений, лист лавровий, які **відрізняються** тим, що додатково містять селеру кореневу пасеровану, у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

м'ясо курки знежилване	33-44
сало хребтове	11-15
квасоля біла	26,8-28
морква столова пасерована	10,0-5,0
цибуля ріпчаста пасерована	4,4-2,5
сіль кухонна	1,2-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,01
лист лавровий	0,05-0,01
селера коренева пасерована	1-6,9
решта - вода	13,9-15.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601