

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

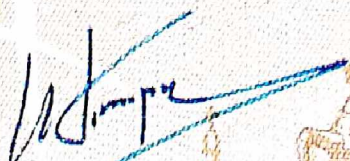
№ 127270

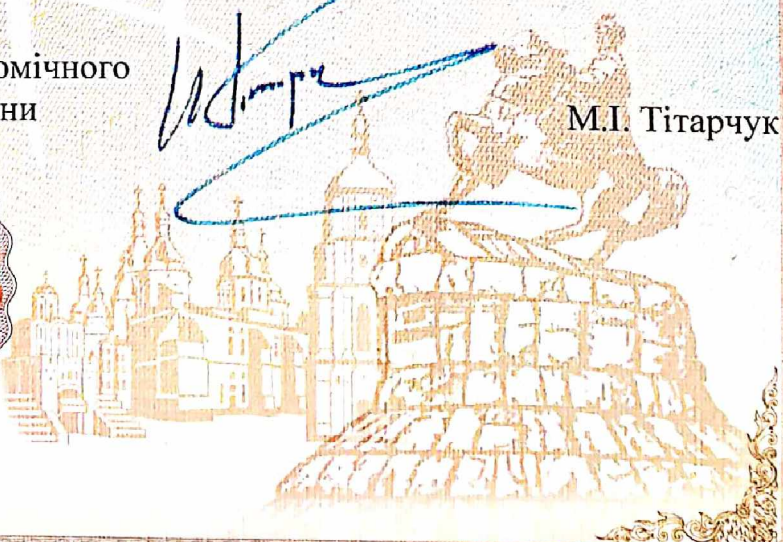
**ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ НА ОСНОВІ БІЛКОВИХ
ПРЕПАРАТІВ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.07.2018**.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України


М.І. Тітарчук



(19) UA

(51) МПК

A23L 13/60 (2016.01)

A23C 9/18 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2018 01476**

(22) Дата подання заявки: **15.02.2018**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.07.2018**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.07.2018, Бюл. № 14**

(72) Винахідники:

Страшинський Ігор

Мирославович, UA,

Пасічний Василь

Миколайович, UA,

Маринін Андрій Іванович,

UA,

Фурсік Оксана Петрівна, UA,

Віхоть Катерина

Олександрівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ НА ОСНОВІ БІЛКОВИХ ПРЕПАРАТІВ

(57) Формула корисної моделі:

Харчова композиція на основі білкових препаратів, що містить білок свинячої дерми, суху молочну сироватку, яка **відрізняється** тим, що додатково містить плазму крові та яєчний альбумін, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

білок свинячої дерми	70-80
суха молочна сироватка	15-20
плазма крові	4-6
яєчний альбумін	5-10.

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 2625230718.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту



І.Є. Матусевич

25.07.2018



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 127270

(13) U

(51) МПК

A23L 13/60 (2016.01)

A23C 9/18 (2006.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01476</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Маринін Андрій Іванович (UA), Фурсік Оксана Петрівна (UA), Віхоть Катерина Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ХАРЧОВА КОМПОЗИЦІЯ НА ОСНОВІ БІЛКОВИХ ПРЕПАРАТІВ

(57) Реферат:

Харчова композиція на основі білкових препаратів містить білок свинячої дерми, суху молочну сироватку, причому додатково містить плазму крові та яєчний альбумін, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

білок свинячої дерми	70-80
суха молочна сироватка	15-20
плазма крові	4-6
яєчний альбумін	5-10.

UA 127270 U

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

Відома білкова композиція для комбінованих м'ясних продуктів [Патент РФ № 2115329 від 20.07.1998], що містить рослинні білки, тваринні білки, з наступним рецептурним співвідношенням у %:

5	соєвий ізолят в кількості	8,8
	тваринний білок в кількості в кількості	14,2
	вода	77.

Недоліком наведеного аналога є використання рослинних білків, що не дозволяють значно покращити біологічну цінність м'ясних продуктів з їх використанням. Крім цього функціонально-технологічна характеристика даної композиції не дозволяє виробляти якісні продукти.

10 Задачею, на вирішення якої направлена корисна модель, є створення харчової композиції для виробництва м'ясних продуктів, в якій за рахунок правильного поєднання білків тваринного походження (білок свинячої дерми, суха молочна сироватка, плазма крові та яєчний альбумін) підвищуються функціонально-технологічні та структурно-механічні характеристики без погіршення біологічної цінності. Використання розробленої композиції у виробництві варених ковбасних виробів дозволяє зменшити вартість готової продукції.

15 Поставлена задача вирішується тим, що харчова композиція на основі білкових препаратів, яка включає білок свинячої дерми, суху молочну сироватку, згідно з корисною моделлю, додатково містить плазму крові та яєчний альбумін, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

білок свинячої дерми	70-80
суха молочна сироватка	10-15
плазма крові	4-6
яєчний альбумін	5-10.

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

Введення білка свинячої дерми в кількості 70-80 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту (високі структурно-механічні властивості).

Введення сухої молочної сироватки в кількості 10-15 % забезпечує необхідний вміст білка в суміші та високу біологічну цінність.

25 Введення плазми крові в кількості 4-6 % покращує кольороутворення.

Введення яєчного альбуміну в кількості 5-10 % покращує функціонально-технологічні характеристики суміші.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

Таблиця

Інгредієнти	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Білок свинячої дерми	56	70	76	80	87
Суха молочна сироватка	24	15	12	10	8
Плазма крові	7	5	4	5	3
Яєчний альбумін	13	10	8	5	2
Всього	100	100	100	100	100

30

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Харчова композиція на основі білкових препаратів при заданому співвідношенні компонентів не набуває необхідних властивостей для створення продукту високої якості.
Приклад № 2	Харчова композиція на основі білкових препаратів має високу рентабельність та дозволяє отримати якісний продукт, достатньо збагачений білками з високими функціонально-технологічними показниками.
Приклад № 3	Харчова композиція на основі білкових препаратів має стабільні функціонально-технологічні властивості

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 4	Харчова композиція на основі білкових препаратів має необхідні структуро-механічні та функціональні властивості.
Приклад № 5	Харчова композиція на основі білкових препаратів при заданому співвідношенні не досягає необхідних показників якості, не рентабельна.

Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4) дозволяють створити композицію з заданими властивостями та вирішують поставлену задачу.

5 Рекомендований ступінь гідратації у холодній воді - 1:15, використання - у гідратованому вигляді в кількості 10-30 % замість основної сировини при виробництві варених ковбасних виробів.

10 Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт оптимальний за фізико-хімічним складом; підвищити функціонально-технологічні характеристики продукту без погіршення його біологічної цінності; зменшити його вартість.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Харчова композиція на основі білкових препаратів, що містить білок свинячої дерми, суху молочну сироватку, яка **відрізняється** тим, що додатково містить плазму крові та яечний альбумін, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

білок свинячої дерми	70-80
суха молочна сироватка	15-20
плазма крові	4-6
яечний альбумін	5-10.