



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130549** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00
A23L 29/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 07229</p> <p>(22) Дата подання заявки: 26.06.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2018, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Васильєва Анна Андріївна (UA), Виноградов Олександр Ігорович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНОЇ КОВБАСИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси для дитячого харчування включає м'ясо індиче, сіль кухонну. При цьому додатково містить сир твердий 50 %, сироватку молочну суху та кукурудзяну олію, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	76-77
сир твердий 50 %	8,0-8,5
кукурудзяна олія	7,0-8,0
суха молочна сироватка	7,0-8,0
сіль кухонна	1,2-1,5.

UA 130549 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва вареної ковбаси для дитячого харчування. Найбільш близьким аналогом до об'єкта, що заявляється, є м'ясний фарш [Патент України № 102403, опуб. 26.10.2015, Бюл. № 20], для виробництва вареної ковбаси "Альонушка", який містить: яловичину жиловану в/г - 15 %, свинину жиловану напівжирну - 50 %, молоко сухе знежирене - 2 %, яйця курячі-3 %, який відрізняється тим, що додатково містить індиче м'ясо - 23 % та чорнослив - 7 %.

Недоліком відомого складу є низький рівень належної кількості вітамінів, не збалансованість за жирнокислотним та білковим складом, необхідним для дитячого організму.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення м'ясного фаршу для виробництва ковбаси вареної для дитячого харчування, збагаченого вітамінами та мікроелементами, з підвищеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси для дитячого харчування включає в себе м'ясо індиче, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, додатково містить сир твердий 50 %, сироватку молочну суху та кукурудзяну олію, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	76-77
сир твердий 50 %	8,0-8,5
кукурудзяна олія	7,0-8,0
суха молочна сироватка	7,0-8,0
сіль кухонна	1,2-1,5.

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

Індиче м'ясо містить фосфор, в такій же кількості, як і в рибі. Додавання індичого м'яса в кількості 76-77 % дає змогу збагатити продукт вітамінами А, В2, В12, РР, В6, мікроелементами: кальцієм, калієм, магнієм, йодом, селеном, марганцем і сіркою. До того ж індичатина - це джерело триптофану - амінокислоти, яка бере участь у процесі утворення серотоніну й мелатоніну - так званих "гормонів щастя", регулює апетит та сон, що благотворно впливає на загальний стан організму. Це м'ясо не містить алергенів, добре засвоюється, завдяки чому є основою дієтичного та дитячого харчування. Індиче м'ясо також підходить людям, які страждають через надмірну вагу, адже воно досить низькокалорійне (120 ккал у 100 г) і у ньому майже відсутній холестерин, що дозволяє йому дуже легко засвоюватися в організмі людини.

Введення сиру твердого 50 % жирності в кількості 8,0-8,5 збільшує вміст білків, мінералів і вітамінів. З макроелементів він містить фосфор, сірку, кальцій, магній, калій, хлор, натрій. З мікроелементів до нього входять селен, кобальт, молібден, мідь, цинк, залізо. Сир багатий вітамінами А, В2, В12, РР. У ньому також міститься практично повний набір корисних для дитячого організму амінокислот. Він фактично повністю засвоюється організмом. При цьому молочний білок, що міститься в ньому, має величезну поживну цінність. А фосфор і кальцій беруть участь у формуванні кісткової системи, тому його рекомендують в меню маленьких дітей.

Введення у фарш сироватки та кукурудзяної олії відбувається у вигляді білково-жирової емульсії.

Збагачення продукту білково-жировою емульсією, яка складається з сухої молочної сироватки [ДСТУ 4552:2006. Сироватка молочна суха] та кукурудзяної олії збільшує:

Суша молочна сироватка, введена в кількості 7,0-8,0 %, підвищує біологічну цінність та засвоюваність продукту, покращує травлення, а сформований м'ясний фарш характеризується підвищеним вмістом білка, оптимальним співвідношенням білок:жир, та підвищеним вмістом мінеральних речовин. Також вона містить у своєму складі всі незамінні амінокислоти: валін, ізолейцин, лейцин, лізин, треонін, фенілаланін, метіонін, триптофан, вуглеводи, ліпіди, органічні кислоти, майже всі мінеральні речовини: кальцій, магній, фосфор і калій, натрій, сірка, хлор, вітаміни: А, В1, В2, В6, РР, С, холін та (β-каротин, ферменти, імунні тіла і мікроелементи.

Кукурудзяна олія, яка введена в кількості 7,0-8,0 включає в себе жирні рослинні кислоти (лінолеву, олеїнову, стеаринову, пальмітинову), містить вітаміни (провітамін А, група В, РР, Ф), мінерали (залізо, магній, калій). Багата вітаміном Е - в два рази більше, ніж в соняшниковій або оливковій, сприяє нормалізації роботи ендокринної, статеві систем, надниркових залоз, гіпофіза, надає захисну дію на генетичний, клітинний апарат, що запобігає мутації із-за хімічних речовин та іонізації, підвищує опірність до інфекцій і вірусів за рахунок ненасичених кислот, має велику антиоксидантну властивість, очищає судини від надлишку шкідливого холестерину, покращує роботу серця, судин, кровотворну функцію за допомогою вітаміну К, поліненасичені жирні кислоти задовольняють потребу організму Омега-6, активно регенерує тканини, має дієтичні властивості.

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 та терміну зберігання продукту.

5 2. Приклади складу м'ясного фаршу та висновки щодо зразків наведені в таблицях № 1 та № 2.

Таблиця 1

Сировина	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
М'ясо індиче	75,0	76,5	77,0	78,0
Сир твердий 50 %	10,5	8,0	8,0	6,0
Білкова жирова емульсія (БЖЕ)	14,5	15,5	15,0	16,0
Всього	100	100	100	100
Сіль кухонна	1,4	1,4	1,4	1,4

Таблиця 2

Номер зразка	Висновок
1	Додавання БЖЕ в кількості 14,5 % та м'яса індичого у кількості 75,0 % у рецептурі м'ясного фаршу, недостатньо покращує органолептичні показники та консистенцію готового виробу
2	Додавання БЖЕ в кількості 15,5 % та м'яса індичого у кількості 76,5 % у рецептурі м'ясного фаршу, суттєво покращує органолептичні показники та консистенцію готового виробу, значно покращує засвоюваність та збагачує мікроелементами, які містяться у сироватці
3	Додавання БЖЕ в кількості 15,0 % та м'яса індичого у кількості 77,0 % у рецептурі м'ясного фаршу, суттєво покращує органолептичні показники та консистенцію готового виробу, значно покращує засвоюваність та збагачує мікроелементами, які містяться у сироватці
4	При використанні БЖЕ в кількості 16,0 % та м'яса індичого у кількості 78,0 % у рецептурі м'ясного фаршу значно погіршує органолептичні показники готового продукту. На смак виріб сухий і має занадто виражений присмак сироватки

10 Аналіз даних таблиці показує, що до складу м'ясного фаршу для виробництва ковбаси вареної для дитячого харчування доцільно додавати білково жирову емульсію у кількості 15,0-15,5 %, що буде позитивно впливати на готовий продукт.

15 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура м'ясного фаршу для виробництва вареної ковбаси для дитячого харчування, дає змогу отримати продукт, збагачений вітамінами та мікроелементами з підвищеними органолептичними показниками.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 М'ясний фарш для виробництва вареної ковбаси для дитячого харчування, що включає м'ясо індиче, сіль кухонну, який **відрізняється** тим, що додатково містить сир твердий 50 %, сироватку молочну суху та кукурудзяну олію, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	76-77
сир твердий 50 %	8,0-8,5
кукурудзяна олія	7,0-8,0
суха молочна сироватка	7,0-8,0
сіль кухонна	1,2-1,5.

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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