



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **130713** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/40 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 05752	(72) Винахідник(и): Кияниця Владислав Валерійович (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 23.05.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2018, Бюл.№ 24	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

(57) Реферат:

Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів, який включає яловичину, цибулю ріпчасту, яйця курячі; причому додатково містить курятину, сочевицю гідратовану 1:3, сухі зародки пшениці, суміш петрушки і кропу, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	51-45
курятину	30-20
сочевиця гідратована 1:3	20-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
сухі зародки пшениці	5-2
суміш петрушки і кропу	1-2.

UA 130713 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів.

Відомий м'ясний фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів описаний у [Патенті України № 55129, опублікованому 10.12.2010, Бюл. № 23], який містить яловичину, свинину, сало, рис відварений, цибулю ріпчасту, яйця курячі, грибку сировину.

Недоліком цього фаршу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики, відсутність належної кількості вітамінів та мікроелементів, що необхідні для життя людини, та містить високу частку жирності, що не дозволяє використовувати цей продукт у дієтичному харчуванні.

Основною задачею корисної моделі є створення композиції фаршу для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів, з підвищеною біологічною та харчовою цінністю продукції, збагачення м'ясних виробів макро- та мікроелементами, вітамінами, розширення їх асортименту, а також зменшення собівартості.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів, який включає яловичину, цибулю ріпчасту, яйця курячі. Згідно з корисною моделлю додатково містить курятину, сочевицю гідратовану 1:3, сухі зародки пшениці суміш петрушки і кропу, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	51-45
курятину	30-20
сочевиця гідратована 1:3	20-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
сухі зародки пшениці	5-2
суміш петрушки і кропу	1-2.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

- Введення яловичини менше 45 % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше 51 % - до утворення щільної твердої консистенції сірого кольору.

- Введення курятини менше 20 % погіршується структура готових виробів, а більше 30 % - впливає на собівартість продукту.

- Введення сочевиці гідратованої менше 15 % призводить зниження волого утримуючої здатності до зниження біологічної цінності виробів, а більше 20 % - недоцільно, так як погіршуються органолептичні показники: запах, смак.

- Введення яєць курячих в межах 2-3 % формує ніжну консистенцію фаршу.

- Введення сухих зародків пшениці менше 2 % знижує харчову та біологічну цінність продукту не дає функціонального ефекту - зменшується волого утримуюча здатність, а більше 5 % погіршує смак та впливає на собівартість продукту.

- Введення суміші петрушки і кропу в межах 1-2 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина	52	50	49	47	42
Курятину	19	21	24	27	31
Сочевиця гідратована 1:3	21	19	17	16	13
Цибуля ріпчаста	1	3	3	3	1
Яйця курячі	1	3	2	2	4
Сухі зародки пшениці	3	2	3	3	6
Суміш петрушки і кропу	3	2	2	2	3

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів має занадто щільну консистенцію та погану органолептику
Приклад № 2	Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів має виразну структуру та органолептику.
Приклад № 3	Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів має специфічний присмак та запах, ніжну консистенцію.
Приклад № 4	Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів має досить високий вихід продукту, виняткові смакові властивості.
Приклад № 5	Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів має низькі смакові якості продукту і рихлу консистенцію.

Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість сухих зародків пшениці становить 2-3 %.

5 Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють покращити смакові показники та консистенцію продукту, збільшити кількість мікро- та макронутрієнтів. Також дозволяє використання у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні.

10 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

15 Фарш для виробництва м'ясних заморожених напівфабрикатів, який включає яловичину, цибулю ріпчасту, яйця курячі, який **відрізняється** тим, що додатково містить курятину, сочевицю гідратовану 1:3, сухі зародки пшениці, суміш петрушки і кропу, в такому співвідношенні компонентів мас. %:

яловичина	51-45
курятину	30-20
сочевиця гідратована 1:3	20-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
сухі зародки пшениці	5-2
суміш петрушки і кропу	1-2.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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

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