



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **131277**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 07450**

(22) Дата подання заявки: **03.07.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.01.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.01.2019, Бюл.№ 1**

(72) Винахідник(и):

**Гащук Олександра Ізидорівна (UA),
Москалюк Оксана Євгенівна (UA),
Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA),
Кучук Юрій Васильович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО-РОСЛИННИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З НУТОМ

(57) Реферат:

Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом, який включає яловичину, цибулю ріпчасту, яйця курячі. Додатково містить курятину, нут гідратований 1:3, пшеничну клітковину, суміш петрушки і кропу.

UA 131277 U

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

Відомий аналог 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, грибну 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.

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, нут гідратований 1:3, пшеничну клітковину, суміш петрушки і кропу, в такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина	51-45
курятину	30-20
нут гідратований 1:3	20-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
клітковина пшенична	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 нуту гідратованого менше 15 % призводить зниження вологоутримуючої 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 пшеничної клітковини менше 2 % знижує харчову та біологічну цінність продукту не дає функціонального ефекту - зменшується вологоутримуюча 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.

Приклади складу наведені в таблиці.

Приклад реалізації рецептури.

Сировина	Вміст, %				
	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
яловичина	52	50	49	47	42
курятину	19	21	24	27	31
нут гідратований 1:3	21	19	17	16	13
цибуля ріпчаста	1	3	3	3	1
яйця курячі	1	3	2	2	4
клітковина пшенична	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'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом має занадто щільну консистенцію, та погану органолептику
Приклад № 2	Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом має виразну структуру та органолептику.
Приклад № 3	Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом має специфічний присмак та запах, ніжну консистенцію.
Приклад № 4	Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом має досить високий вихід продукту, виняткові смакові властивості.
Приклад № 5	Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом має низькі смакові якості продукту і рихлу консистенцію.

Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальними за складом є приклади № 2, 3, 4. Технічний результат.

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

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Фарш для виробництва м'ясо-рослинних заморожених напівфабрикатів з нутом, який включає яловичину, цибулю ріпчасту, яйця курячі, який **відрізняється** тим, що додатково містить курятину, нут гідратований 1:3, пшеничну клітковину, суміш петрушки і кропу, в такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина	51-45
курятину	30-20
нут гідратований 1:3	20-15
цибуля ріпчаста	2-4
яйця курячі	2-3
клітковина пшенична	5-2
суміш петрушки і кропу	1-2.

15

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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