



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **139231**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 29/206 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 06630**

(22) Дата подання заявки: **13.06.2019**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **26.12.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **26.12.2019, Бюл.№ 24**

(72) Винахідник(и):

**Гашук Олександра Ізидорівна (UA),
Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA),
Москалюк Оксана Євгеніївна (UA),
Пащенко Максим Олександрович (UA),
Гуралевич Анна Ярославівна (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) М'ЯСО-РОСЛИННІ КОНСЕРВИ

(57) Реферат:

Консерви м'ясо-рослинні містять м'ясо куряче, сіль кухонну, перець чорний мелений. Додатково містять шкірку курячу, сочевицю гідратовану і бланшовану, цибулю ріпчасту свіжу та бульйон.

UA 139231 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясо-рослинних консервів.

Відомі м'ясні консерви описані у [Патенті України №115444, опублікованому 10.04.2017, Бюл.№7], який містить моркву або білий корінь свіжоподрібнені, сіль кухонну, перець чорний мелений, лист лавровий, філе курки, електроактивовану воду (католіт), екстракт розмарину.

Недоліком цих консервів є висока собівартість, відсутність антиоксидантних властивостей та низькі функціональні характеристики.

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

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясо-рослинні консерви включають м'ясо куряче, сіль кухонну, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, додатково містять шкірку курячу, сочевицю гідратовану і бланшовану, цибулю ріпчасту свіжу та бульйон, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	32,3-42,3
шкірка куряча	14-16
сочевиця гідратована та бланшована	25-35
цибуля ріпчаста свіжа	5-7
сіль кухонна	1,6-1,7
перець чорний мелений	0,01-0,02
бульйон	решта.

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

- Введення м'яса курки менше 32,3 мас. % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше 42,3 мас. % - до утворення гумоподібної консистенції сірого кольору.
- Введення шкірки курячої менше 14 мас. % погіршується структура готових виробів, а більше 16 мас. % - підвищується вміст жиру у продукті, знижуючи його якісні показники.
- Введення сочевиці гідратованої та бланшованої менше 25 мас. % знижує органолептичні показники продукту, а більше 35 мас. % погіршує смак та впливає на собівартість продукту.
- Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 5 мас. % призводить до зниження біологічної цінності виробів, а більше 7 мас. % - недоцільно, так як знижується смакова цінність продукту за рахунок зменшення повноцінних білків м'яса.
- Введення кухонної солі менше 1,6 мас. % знижує харчову та біологічну цінність продукту, а більше 1,7 мас. % - погіршує смакові якості консервів.
- Введення чорного меленого перцю в межах 0,01-0,02 мас. % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, мас. %		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
М'ясо куряче	42,3	37,3	32,3
Шкірка куряча	14	15	16
Сочевиця гідратована і бланшована	25	30	35
Цибуля ріпчаста свіжа	5	6	7
Перець чорний мелений	0,01	0,02	0,02
Сіль кухонна	1,6	1,65	1,7
Бульйон	12,09	10,03	7,98

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Сировина для виробництва м'ясо-рослинних консервів має недостатній вміст рослинних компонентів.
Приклад №2	Сировина для виробництва м'ясо-рослинних консервів має виразну структуру та органолептику.
Приклад №3	Сировина для виробництва м'ясо-рослинних консервів має недостатній вміст м'ясної сировини, приємний смак та запах.

Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють покращити смакові показники продукту, збільшити кількість мікро- та макронутрієнтів, покращує консистенцію продукту.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Консерви м'ясо-рослинні, що містять м'ясо куряче, сіль кухонну, перець чорний мелений, які **відрізняються** тим, що додатково містять шкірку курячу, сочевицю гідратовану і бланшовану, цибулю ріпчасту свіжу та бульйон, в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	32,3-42,3
шкірка куряча	14-16
сочевиця гідратована та бланшована	25-35
цибуля ріпчаста свіжа	5-7
сіль кухонна	1,6-1,7
перець чорний мелений	0,01-0,02
бульйон	решта.

10

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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