



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **139233**

(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

<p>(21) Номер заявки: u 2019 06632</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.06.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.12.2019, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Морозов Вадим Юрійович (UA), Гуралевич Анна Ярославівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСО-РОСЛИННІ КОНСЕРВИ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

(57) Реферат:

Консерви м'ясо-рослинні для спеціального харчування містять м'ясо птиці, цибулю, біомасу гриба, сіль та воду. Додатково містять шкірку курячу, суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь), сочевиця гідратована і бланшована, перець чорний мелений. Як біомасу гриба використовують біомасу гливи *Pleurotus ostreatus*.

UA 139233 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясо-рослинних продуктів для спеціального харчування.

Відома рецептура м'ясо-рослинних консервів для дитячого та дієтичного харчування містить яловичину, м'ясо птиці, моркву, кабачки, цибулю, олію кукурудзяну або оливкову, або соняшкову, молоко сухе знежирене, пластівці вівсяні або пшеничні, сіль йодовану, біомасу гриба *edodes* та/або *Ganoderma luscidum* та воду (див. пат. UA, 5116, U, 7 A23L 1/314, A23L 1/212, опубл. 15.02.2005, бюл. № 2).

Недоліком цього продукту є незадовільні функціонально-технологічні характеристики, недостатня кількість вітамінів, мікро- та макроелементів, що необхідні для життєдіяльності людини.

В основу корисної моделі поставлена задача - створити консерви для спеціального харчування на м'ясній та овочевій основі із зерновим компонентом, збагаченні біологічно-активними речовинами, які мають лікувально-профілактичні властивості.

Поставлена задача вирішується тим, що до складу консервів для спеціального харчування, що містять м'ясо птиці, цибулю, біомасу гриба, сіль та воду, згідно з корисною моделлю, додатково входить шкірка куряча, суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь), сочевиця гідратована і бланшована, перець чорний мелений, як біомаса гриба використовується біомаса гливи *Pleurotus ostreatus*, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

м'ясо птиці	20-23
шкірка куряча	15
сочевиця гідратована і бланшована	25
цибуля	6
суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь)	10-15
біомаса гливи <i>Pleurotus ostreatus</i>	1,0-2,0
сіль кухонна	1,7
перець чорний мелений	0,01
вода питна	решта.

Даний причинно-наслідковий зв'язок між рецептурним співвідношенням і по сировині і матеріалах, що використовуються та очікуваним технічним результатом дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості, отримати продукт з підвищеною харчовою та біологічною цінністю.

Введення в продукт біомаси гливи *Pleurotus ostreatus* забезпечує вміст амінокислот, холіну, комплексу вітамінів групи B і D, мікро- і макроелементів, тощо.

Консерви містять білки, рослинні жири, амінокислоти, мікроелементи, вітаміни та інші біологічно-активні речовини, що сприяють зміцненню імунітету та мають профілактичну дію.

Консерви готують наступним чином: м'ясо птиці відварюють, подрібнюють та гомогенізують. Сочевицю подрібнюють, піддають тепловій обробці, протирають, гомогенізують. Суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь) гідратують водою 1:2, змішують, додають біомасу гливи *Pleurotus ostreatus*, сіль кухонну та перець чорний мелений згідно з рецептурою. Потім масу фасують та стерилізують.

Були виготовлені консерви з кількома рецептурними складовими (див. таблицю 1, 2).

Харчова цінність консервів знаходиться в наступних межах (%) на 100 г продукту білки (2,3-2,9), жири (1,4-2,1), вуглеводи (8,5-10,6). Енергетична цінність продукту становить 48-72 ккал/100 г.

Таблиця 1

№	Приклади реалізації Рецептурні компоненти, мас. %								
	М'ясо птиці	Шкірка куряча	Сочевиця гідратована і бланшована	Суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь)	Біомаса гливи Pleurotus ostreatus	Цибуля	Сіль кухонна	Перець чорний мелений	Вода питна
1	25	10	15	10	3	6	1,7	0,01	29,29
2	23	15	25	15	2	6	1,7	0,01	12,29
3	35	20	10	18	2	6	1,7	0,01	7,29
4	20	15	25	10	1,5	6	1,7	0,01	20,79
5	15	25	30	20	1	6	1,7	0,01	1,29

Таблиця 2

Приклади	Пояснення до прикладів реалізації
Рецептура №1	Порушено білковий та вітамінний баланс, недостатній вміст рослинних компонентів, продукт водянистий і має неприємний смак та консистенцію.
Рецептура №2	Добра харчова цінність, продукт має виразний смак та приємну консистенцію.
Рецептура №3	Підвищується собівартість продукту через збільшення частки курячого м'яса та меншої частки рослинних компонентів, смак приємний але продукт занадто сухий. Консистенція рихла.
Рецептура №4	Добра харчова цінність, продукт має задовільні органолептичні показники.
Рецептура №5	Недостатній вміст м'яса та зavelика частка рослинних компонентів. Недостатній вміст вітамінів, мікро- та макроелементів. Погані органолептичні показники. Продукт жорсткий та сухий.

5 Найбільш ефективний результат досягають при використанні складу консервів в межах, які становлять (мас. %): м'ясо птиці (20,0-23,0), шкірка куряча (15,0), сочевиця гідратована і бланшована (25,0), цибуля (6,0), суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь) (10,0-15,0), сіль кухонна (1,7), біомаса гливи *Pleurotus ostreatus* (1,0-2,0), вода питна - решта. При кількісних співвідношеннях менше мінімального знижується профілактична дія, а при кількісному співвідношенні кожного компоненту більше максимального порушується фізіологічний баланс складу.

10 Таким чином консерви м'ясо-рослинні для спеціального харчування, що заявляються, збагачені біологічно активними та мінеральними речовинами і, як наслідок, мають профілактичну дію.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5 Консерви м'ясо-рослинні для спеціального харчування, що містять м'ясо птиці, цибулю, біомасу гриба, сіль та воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять шкірку курячу, суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь), сочевиця гідратована і бланшована, перець чорний мелений, як біомасу гриба використовують біомасу гливи *Pleurotus ostreatus*, при такому співвідношенні інгредієнтів, мас. %:

м'ясо птиці	20-23
шкірка куряча	15
сочевиця гідратована і бланшована	25
цибуля	6
суміш пророщених зерен злакових культур (пшениця, овес, кукурудза, ячмінь)	10-15
біомаса гливи <i>Pleurotus ostreatus</i>	1,0-2,0
сіль кухонна	1,7
перець чорний мелений	0,01
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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