



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104138** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23L 1/305 (2006.01)
A23L 3/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2015 07401</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.07.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.01.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.01.2016, Бюл.№ 1</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Дубковецький Ігор Володимирович (UA), Коломієць Роман Анатолійович (UA), Стрельченко Людмила Василівна (UA), Тарадай Роман Сергійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) ФАРШЕВІ КОНСЕРВИ З БІЛКОВОЮ КОМПОЗИЦІЄЮ

(57) Реферат:

Фаршеві консерви з білковою композицією містять свинину нежирну, шпик, філе куряче та білкову композицію на основі свинячої шкірки, сіль, спеції та воду.

UA 104138 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до фаршевих консервів.

Відома рецептура "Ковбасний фарш окремий" за ГОСТ 12296-90, у виробництві якого як м'ясну сировину використовують: 52,88 % яловичину жиловану, 22,53 % свинини нежирної; 14,71 % шпик. Як рослинну сировину використовують крохмаль в кількості 3,34 %, а також сіль 1,8 %, спеції в кількості 0,15 %. З введенням 4,5 % води на основну сировину.

Недоліком даної рецептури є незбалансованість по амінокислотному складу, низькі функціональні характеристики готового виробу.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури фаршевих консервів з використанням білкової композиції на основі свинячої шкірки та рослинного білка для збагачення продукту білком та покращення органолептичних характеристик.

Поставлена задача вирішується тим, що фаршеві консерви з білковою композицією, які містять свинину нежирну, шпик, сіль, спеції, воду, згідно з корисною моделлю, додатково містять філе куряче та білкову композицію на основі свинячої шкірки, з визначеним співвідношенням у рецептурі, мас. %:

свинина нежирна	25-45
філе куряче	15-25
шпик	10-15
сіль	1,0-2,5
спеції	0,2-0,3
білкова композиція на основі свинячої шкірки	10-30
вода (Лід)	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

Додавання в рецептуру курячого філе надає продукту дієтичних властивостей, збагачує його вітамінами та мінеральними речовинами.

Додавання в рецептуру білкової композиції на основі свинячої шкірки дозволяє покращити органолептичні характеристики, збагачує консерви тваринним білком та підвищує вихід сировини.

Введення філе курячого менше 15 % призводить до погіршення структури виробу, а більше 25 % - до зниження його якісних показників.

Введення білкової композиції на основі свинячої шкірки менше 10 % може сприяти утворенню бульйону при обробці, а більше 30 % - погіршує консистенцію виробу.

Приклад реалізації рецептури:

№ прикладу	Свинина нежирна	Філе куряче	Шпик	Білкова композиція	Спеції	Сіль	Вода	Висновок
1	20	30	20	8	0,1	0,5	21,4	Консистенція рихла, відсутня належна пружність продукту
2	25	25	15	30	0,2	1	3,8	Високі органолептичні показники, збільшення виходу
3	35	20	13	20	0,2	1,5	10,3	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна
4	45	15	10	10	0,3	2	17,7	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита
5	50	8	5	32	0,5	2,5	2	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити тваринним та рослинним білком, збалансувати за амінокислотним складом фарш для ковбасних виробів, пастеризованих та стерилізованих фаршевих та делікатесних консервів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Фаршеві консерви з білковою композицією, які містять свинину нежирну, шпик, сіль, спеції, воду, які **відрізняються** тим, що додатково містять філе куряче та білкову композицію на основі свинячої шкірки, з визначеним співвідношенням у рецептурі, мас. %:
- | | |
|--|---------|
| свинина нежирна | 25-45 |
| філе куряче | 15-25 |
| шпик | 10-15 |
| сіль | 1,0-2,5 |
| спеції | 0,2-0,3 |
| білкова композиція на основі свинячої шкірки | 10-30 |
| вода (лід) | решта. |

Комп'ютерна верстка І. Скворцова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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