



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **117781** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23L 13/00**  
**A23L 17/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00173</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>04.01.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.07.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.07.2017, Бюл.№ 13</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Мацук Юлія Анатоліївна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Супрун Едуард Михайлович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ "ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ", вул. Ковалю, 3, м. Полтава, 36000 (UA)</b></p>
--	---

**(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО-РИБНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, приготування фаршу, формування, панірування, і термічне оброблення. На стадії приготування фаршу додають філе пангасіусу.

**UA 117781 U**



Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути використана при виготовленні м'ясо-рибних січених напівфабрикатів.

Відомий спосіб виготовлення м'ясних січених напівфабрикатів з додаванням клітковини включає [1]: використання гідратованої добавки "Біоцель Н30", "Біоцель 60". Заздалегідь підготовлені компоненти змішують при співвідношенні, %: яловичина - 15-20; свинина - 20-25; хліб - 8-9; яйця - 5-8; цибуля - 8-10; клітковина - 20-25; масло - 8-10; сухарі - 4-5; спеції - 0,2-0,3; сіль - 1,2-1,5.

Спосіб виготовлення м'ясних напівфабрикатів включає: подрібнення м'яса з додаванням солі та спецій та інших рецептурних компонентів, змішування, формування з подальшою термічною обробкою.

Даний спосіб вибраний як найближчий аналог.

Спільними суттєвими ознаками аналога і заявленої корисної моделі є комбінування м'ясної і не м'ясної сировини в технології січених напівфабрикатів.

Причинами, що перешкоджають при використанні аналога одержанню технічного результату заявленої корисної моделі, є невисока якість готового виробу, погіршення сенсорних властивостей та структурно-механічних показників.

В основу корисної моделі поставлена задача створення способу виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів шляхом зміни складу компонентів, який забезпечив би: підвищення біологічної та харчової цінності, покращення органолептичних, функціонально-технологічних, структурно-механічних властивостей готової продукції.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів, який включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, приготування фаршу, формування, панірування і термічне оброблення, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу додають філе пангасіусу.

Компоненти беруть у наступному рецептурному співвідношенні, мас.%

м'ясо птиці	38,0-58,0
філе пангасіусу	20,0-40,0
вода	6,0
яйця	5,0
сухарі	10,0
сіль	0,98
перець чорний	0,02.

Рибна сировина містить широкий клас есенціальних речовин - незамінні жирні і амінокислоти, біологічно активні речовини, значну кількість мікроелементів. Вживання рибної сировини в їжу сприяє регулюванню холестеринового обміну і підвищує стійкість до серцево-судинних захворювань.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання філе пангасіусу дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості м'ясо-рибних січених напівфабрикатів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; підвищити вологозв'язуючу здатність та відповідно вихід продукту.

Запропонований спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів включає додавання філе пангасіусу під час приготування фаршу 20,0-40,0 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є оптимальною для одержання продукту з високими органолептичними, функціонально-технологічними та структурно-механічними показниками та підвищення виходу готового продукту. Внесення більше 40 % зменшує пластичність і ніжність продукту і призводить до загального погіршення сенсорних властивостей січених виробів.

М'ясо-рибні січені вироби, виготовлені з додаванням філе пангасіусу, мають високі поживні і смакові властивості, збалансовані за хімічним складом з визначеними стабільними функціонально-технологічними, структурно-механічними характеристиками.

Спосіб здійснюють таким чином. М'ясну сировину після відповідної технологічної підготовки подрібнюють, готують фарш з додаванням філе пангасіусу та інших рецептурних інгредієнтів. Після приготування фаршу проводять формування січеної маси, панірування і піддають термічному обробленню, відповідно до традиційної технології.

Використання способу дозволяє комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик січених м'ясо-рибних напівфабрикатів. Заміна м'ясної сировини на філе пангасіусу дозволяє отримати продукт з стабільними сенсорними характеристиками, підвищеною харчовою цінністю та покращеними показниками якості м'ясо-рибних січених напівфабрикатів.

Приклади здійснення способу наведені в таблиці 1.

Приклади здійснення способу виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів

Приклад	Масова частка компонентів у рецептурі, %							Висновки
	М'ясо птиці	Філе пангасіусу	Вода	Яйця	Сухарі	Сіль	Перець	
1	58	20	6	5	10	0,98	0,02	Високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики
2	48	30	6	5	10	0,98	0,02	Достатньо високі органолептичні показники. Стабільні технологічні, структурно-механічні характеристики. Збільшення виходу готового продукту.
3	38	40	6	5	10	0,98	0,02	Збільшення виходу готового продукту без значного впливу на органолептичні, структурно-механічні показники.

Використані джерела:

1. Пат. 43011 Україна, МПК А23L 1/31 М'ясні січені напівфабрикати з додаванням клітковини / Пешук Л.В., Топчій О.А., Суботенко А.В.; заявник і патентовласник НУХТ - № u200902675; заявл. 24.03.2009; опубл. 27.07.2009, Бюл. № 14, 2009.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів, що включає підготовку м'ясної сировини, подрібнення, приготування фаршу, формування, панірування, і термічне оброблення, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу додають філе пангасіусу, при наступному рецептурному співвідношенні, мас. %:

м'ясо птиці 38,0-58,0  
 філе пангасіусу 20,0-40,0  
 вода 6,0  
 яйця 5,0  
 сухарі 10,0  
 сіль 0,98  
 перець чорний 0,02.

15

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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