



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119280** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23L 3/10** (2006.01)  
**A23L 13/30** (2016.01)  
**A23L 19/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2017 00904</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>01.02.2017</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.09.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.09.2017, Бюл.№ 18</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Бойченко Марія Станіславівна (UA), Грабаровський Андрій Володимирович (UA), Зубаха Ірина Сергіївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

## (54) КОНСЕРВИ ДРУГИХ СТРАВ В СОУСІ

### (57) Реферат:

Консерви других страв в соусі містять яловичину знежилвану I сорту, свинину напівжирну жиловану, цибулю ріпчасту, жир свинячий топлений для соусу та бланшування, томатну пасту 30 %, борошно пшеничне, рис бланшований, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, бульйон від варіння кісток, які відрізняються тим, що додатково містять моркву, червоне м'ясо птиці та соєвий ізолят гідратований 1:6, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежилвана I сорту	12-16
м'ясо птиці червоне	5-7
свинина напівжирна жилована	16,5-19,5
соєвий ізолят гідратований 1:6	2,5-3,5
морква	2,5-3,5
рис бланшований	5-7,5
цибуля ріпчаста пасерована	2,5-3,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмяний мелений	0,05-0,1
бульйон від варіння кісток	6-8
Соус:	
бульйон від варіння кісток	24-27
жир свинячий топлений	3,5-4
томатна паста 30 %	6,5-7,5
борошно пшеничне	1,5-2
цукор	0,6-0,7
сіль кухонна	0,8-0,9

UA 119280 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема виробництва м'ясних та м'ясовмісних консервів.

- 5 Відомий склад виробництва консервів других страв, який включає підготовку м'ясних і рослинних компонентів, попередню термообробку частини компонентів приготування рецептурної композиції, фасування і стерилізацію [Патент України № 80727 Бюл. № 11, 2013 р.]. В рецептурі консервів використовується:

яловичина знежилowana I сорту	22,52
свинина напівжирна жилована	30,6
рис бланшований	11
цибуля ріпчаста пасерована	4,6
сіль кухонна	0,7
перець чорний мелений	0,09
перець духмянний мелений	0,09
бульйон від варіння кісток	10,4
Соус:	
бульйон від варіння кісток	64,5
жир свинячий топлений	10
томатна паста 30 %	18
борошно пшеничне	4
цукор	1,8
сіль кухонна	1,5
перець чорний мелений	0,02.

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує збагачення консервів біологічно активними речовинами.

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача - розробити рецептуру консервів других страв в соусі, збагачених каротинами, підйому рівня тиреоїдних гормонів, нормалізувати кислотність в організмі людини, підвищити засвоюваність цих продуктів.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що консерви других страв в соусі містять м'ясну сировину (яловичина знежилowana I сорту, м'ясо птиці червоне, свинина напівжирна жилована), цибулю ріпчасту, моркву, жир топлений для соусу та бланшування, томатну пасту 30 %, борошно пшеничне, рис бланшований, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений, перець духмянний мелений, бульйон від варіння кісток. Згідно з корисною моделлю, додатково містять моркву, червоне м'ясо птиці та соєвий ізолят гідратований 1:6, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Яловичина знежилowana I сорту	12-16
м'ясо птиці червоне	5-7
свинина напівжирна жилована	16,5-19,5
соєвий ізолят гідратований 1:6	2,5-3,5
морква	2,5-3,5
рис бланшований	5-7,5
цибуля ріпчаста пасерована	2,5-3,5
сіль кухонна	0,3-0,4
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмянний мелений	0,05-0,1
бульйон від варіння кісток	6-8
Соус:	
бульйон від варіння кісток	24-27
жир свинячий топлений	3,5-4
томатна паста 30 %	6,5-7,5
борошно пшеничне	1,5-2
цукор	0,6-0,7
сіль кухонна	0,6-0,7
перець чорний мелений	0,01-0,02.

- 20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Введення м'ясної сировини (яловичина знежилowana I сорту, м'ясо птиці червоне, свинина напівжирна жилована) в кількості менше 33,5 % призводить до погіршення органолептичних властивостей продукту, а більше 42,5 % до збільшення собівартості продукту.

Введення соєвого ізоляту в кількості 2,5-3,5 дає можливість часткової заміни м'ясної сировини, та зменшення собівартості виробництва.

Додавання цибулі ріпчастої менше 2,5 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 3,5 %, надає продукту небажаний смак та запах цибулі.

5 Додавання жиру свинячого топленого більше 4 % погіршує смак та консистенцію соусу.

Додавання бульйону в кількості 24 % покращує консистенцію продукту, а більше 27 % погіршує структуру.

Введення моркви в кількості менше 2,5 % не забезпечує добову потребу організму в надходженні каротину.

10 Введення 30 % - ї томатної пасту в кількості більше 7,5 % погіршує смак соусу.

Використання борошна пшеничного більше 2 % призводить до погіршення консистенції консервів других страв.

Введення солі кухонної більше 0,7 % дає надмірно солоний смак.

15 Введення перецю чорного меленого менше 0,01% не дає необхідних смакових властивостей, введення перецю чорного меленого більше 0,02 % створює надмірний смаковий залишок.

Додавання цукру в кількості 0,6 - 0,7 % покращує смак продукту.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці

Сировина	Вміст, %			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Яловичина знежилowana І с	12	13	15	16
М'ясо птиці червоне	6,2	6,6	7	5
Свинина напівжирна жилована	19,4	17,5	17	16,5
Соєвий ізолят гідратований 1:6	2,5	3,5	3	3
Морква	3,5	2,5	3	2,5
Рис бланшований	6	7	5	7
Цибуля ріпчаста пасерована	2,5	2,5	3	3
Сіль кухонна	0,8	0,8	0,8	0,8
Перець чорний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Перець духмянний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Бульйон від варіння кісток	8	7	6	6
Бульйон від варіння кісток (для соусу)	24,3	24,8	26,4	26,4
Жир свинячий топлений	4	5,5	4	4
Томатна паста 30-%	8,5	6,5	7	7,5
Борошно пшеничне	1,5	2	2	1,5
Цукор	0,7	0,7	0,7	0,7

20 Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Консерви других страв з м'ясо-рослинної сировини мають щільну консистенцію, відчувається присмак томатної пасту.
Приклад № 2	Консерви других страв з м'ясо-рослинної сировини мають ніжну консистенцію, але занадто виражений присмак жиру. сировини мають ніжну консистенцію, але занадто виражений присмак жиру.
Приклад № 3	Консерви других страв з м'ясо-рослинної сировини мають приємні смакові властивості, та гарну структуру.
Приклад № 4	Консерви других страв з м'ясо-рослинної сировини мають збалансований вітамінний склад та відмінний смак.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити консерви других страв вітамінами, харчовими волокнами, мікроелементами, отримати високий вихід продукту, зменшити собівартість виробництва, досягнути оптимальних органолептичних показників якості готового продукту.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Консерви других страв в соусі, що містять яловичину знежировану I сорту, свинину напівжирну жиловану, цибулю ріпчасту, жир свинячий топлений для соусу та бланшування, томатну пасту 30 %, борошно пшеничне, рис бланшований, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, бульйон від варіння кісток, які **відрізняються** тим, що додатково містять моркву, червоне м'ясо птиці та соєвий ізолят гідратований 1:6, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежирована I сорту	12-16
м'ясо птиці червоне	5-7
свинина напівжирна жилована	16,5-19,5
соєвий ізолят гідратований 1:6	2,5-3,5
морква	2,5-3,5
рис бланшований	5-7,5
цибуля ріпчаста пасерована	2,5-3,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмяний мелений	0,05-0,1
бульйон від варіння кісток	6-8
Соус:	
бульйон від варіння кісток	24-27
жир свинячий топлений	3,5-4
томатна паста 30 %	6,5-7,5
борошно пшеничне	1,5-2
цукор	0,6-0,7
сіль кухонна	0,8-0,9.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

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