



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127624** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)

A23L 13/00

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

A21D 13/04 (2017.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 03098**

(22) Дата подання заявки: **26.03.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.08.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.08.2018, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Божко Наталія Володимирівна (UA),
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Тищенко Василь Іванович (UA),
Попова Єлизавета Сергіївна (UA)**

(73) Власник(и):

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021
(UA)**

(54) М'ЯСОВМІСНИЙ ХЛІБ "ЄЛИЗАВЕТІНСЬКИЙ"

(57) Реферат:

М'ясовмісний хліб, який містить шпик (твердий, напівтвердий), борошно пшеничне. Як джерело білка тваринного походження містить м'ясо качки мускусної та рибну сировину (фарш товстолобика), суху молочну сироватку, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини ХВ Fiber, меланж сухий, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	25-35
шпик (твердий, напівтвердий)	8-12
фарш товстолобика	40-55
борошно пшеничне	1-3
суха молочна сироватка	3-7
Апроред	2-4
клітковина рослинна (Фібра 110)	1-3
меланж сухий	2-4.

UA 127624 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясних хлібів.

Відома рецептура м'ясного хліба "Чайний" другого сорту (ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови.), що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

яловичина 2 сорту	70
свинина напівжирна	20
шпик твердий	8
крохмаль або борошно	2
пшеничне	
сіль кухонна	2,5
цукор-пісок	0,1
перець чорний мелений	0,1
коріандр	0,05
часник	0,2
нітрит натрію (в розчині)	0,0075
вода (лід)	20-25.

Недоліком даного м'ясного хліба є його висока собівартість і незбалансованість поживних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісного хліба з використанням додаткових джерел білків тваринного походження, а саме м'яса мускусної качки та рибної сировини, які забезпечували б одержання нового виробу зі збалансованим складом поживних речовин.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісний хліб, який містить шпик твердий, борошно пшеничне, згідно зі способом містить м'ясо качки мускусної, рибну сировину (фарш товстолобика), суху молочну сироватку, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини ХВ Fiber, меланж сухий, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	25-35
шпик (твердий, напівтвердий)	8-10
фарш товстолобика	40-55
борошно пшеничне	1-3
суха молочна сироватка	3-7
Апроред	2-4
клітковина рослинна (Фібра 110)	1-3
меланж сухий	2-4.

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

При виробництві м'ясовмісного хліба використовується м'ясо мускусної качки. М'ясо мускусної качки - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки містить повноцінний білок у кількості 15,8 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. Порівняно з м'ясом яловичини м'ясо качки містить більшу кількість мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, що цілком відповідає сучасним тенденціям формування раціону людини. Качине м'ясо також містить в 5 разів більше вітаміну А порівняно з м'ясом яловичини. Отже, використання м'яса качки замість м'яса яловичини збільшує вміст ненасичених жирних кислот та вітаміну А у м'ясовмісних виробках. [1]

Введення у рецептуру ковбаси менше 40 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясовмісного хліба і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення рибного фаршу у кількості більше 60 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробках, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

Введення в рецептуру сухої молочної сироватки менше 2 % не впливає позитивно на органолептичні показники продукту, а більше 7 % суттєво підвищує собівартість і знижує рівень мікробіологічної стабільності м'ясовмісного продукту.

Введення Апрореду (альбумін сироватки крові) менше 2 % не впливає на органолептичні показники продукту, а введення препарату більше 4 % погіршує колір готового м'ясовмісного хліба.

Введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber менше 1 % не впливає на текстуру виробів, а введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber більше 3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

5 Введення меланжу сухого у кількості менше 2 % не покращує органолептичні показники, а більше ніж 4 % недоцільне з точки зору собівартості.

Приклади здійснення способу та їх характеристика наведені в таблиці.

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки мускусної	35	30	25
Фарш товстолобика	40	50	55
Суха молочна сироватка	7	4	3
Шпик боковий	8	10	8
Борошно пшеничне	2	1	2
Апроред	3	2	2
XB Fiber	2	1	3
Меланж сухий	3	2	2
Прянощі та матеріали, кг на 100 кг несоленої сировини			
Сіль кухонна	2,5	2,5	2,5
Нітрит натрію	0,0075	0,0075	0,0075
Чорний перець мелений	од	0,1	од
Цукор	0,1	0,1	од
Коріандр мелений	0,05	0,05	0,05
Часник свіжий	0,2	0,2	0,2
Висновки	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам м'ясних хлібів	Виріб має високі органолептичні показники та текстуру	Виріб має низькі органолептичні показники та текстуру

Технічний результат

10 Даний спосіб виробництва м'ясовмісного хліба "Єлизаветинський" дозволяє отримати продукт, який має високі смакові характеристики та ніжну консистенцію.

Джерела інформації:

1. Химический состав пищевых продуктов/под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 М'ясовмісний хліб, який містить шпик (твердий, напівтвердий), борошно пшеничне, який **відрізняється** тим, що як джерело білка тваринного походження містить м'ясо качки мускусної та рибну сировину (фарш товстолобика), суху молочну сироватку, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини XB Fiber, меланж сухий, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки	25-35
шпик (твердий, напівтвердий)	8-12
фарш товстолобика	40-55
борошно пшеничне	1-3
суха молочна сироватка	3-7
Апроред	2-4
клітковина рослинна (Фібра 110)	1-3
меланж сухий	2-4.

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

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