

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 68994

ФАРШ З ГРИБНИМ СТРУКТУРОВАНИМ  
НАПІВФАБРИКАТОМ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.04.2012.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **68994** (13) **U**

(51) МПК

**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2011 06279**

(22) Дата подання заявки: **19.05.2011**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну  
модель: **25.04.2012**

(46) Публікація відомостей  
про видачу патенту: **25.04.2012, Бюл.№ 8**

(72) Винахідник(и):

**Пасічний Василь Миколайович (UA),  
Антоненко Оксана Василівна (UA),  
Ястреба Юлія Анатоліївна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033  
(UA)**

## (54) ФАРШ З ГРИБНИМ СТРУКТУРОВАНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ

(57) Реферат:

Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом містить яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, спеції, воду, філе та стегно курячі, грибний структурований напівфабрикат, паприку, гідроколоїди.

UA 68994 U

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

Відома рецептура фаршу Любительського, для якого як м'ясну сировину використовують: 33 % яловичини жилованої, 40 % свинини нежирної; 25 % шпик. Як рослинну сировину використовують крохмаль в кількості 2 %, а також сіль, спеції в кількості 0,48 %. З введенням 5 % води на основну сировину [Русаковский З.П. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1970. - 400 с.].

Недоліком даної рецептури є незбалансованість по амінокислотному складу, і низька функціональність.

Відома рецептура фаршу ковбасного, для якого як м'ясна сировина використовується: яловичина жилована 58,3 %, свинина жилована 18,5 %; казеїнат натрію 1,8 %, меланж яєчний 2,7 %, кров цільна 0,15 %, плазма крові 5,2 %, сироватка молочна 5,15 %. Як рослинну сировину використовують крохмаль в кількості 2 %, а також: сіль, спеції в кількості 1,2 %. З введенням 5 % води на основну сировину [Русаковский З.П. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1970. - 400 с.].

Недоліком фаршу ковбасного є низькі функціональні характеристики готового виробу, відповідно до вимог адекватного харчування.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури ковбасних виробів та фаршевих консервів з використанням грибною сировини для збагачення продуктів харчовими волокнами, розширення використання м'яса птиці.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш з грибним структурованим напівфабрикатом, який включає: яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, рослинну сировину, сіль, спеції, воду. Згідно з корисною моделлю, додатково містить філе та стегно курячі, а як рослинна сировина використовується грибний структурований напівфабрикат, паприка та гідроколоїди, з визначеним співвідношенням у рецептурі, %:

Яловичина жилована	10-20
Свинина жилована	20-45
Сало	10-20
Сіль	1,0-2,5
Спеції	0,1-0,5
Вода(лід)	10-35
Філе куряче	10-20
Стегно куряче	10-15
Грибний структурований напівфабрикат	5-35
Паприка	1-2
Гідроколоїди	0,2-1,0.

Введення яловичини жилованої більше 10-20 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення свинини жилованої більше 45 % створює можливість утворення жирових набряків. Введення свинини жилованої менше 20 % погіршує консистенцію продукту.

Введення сала менше 10-20 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення солі менше 1,0 % призводить до утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2,5 % дає надмірно солоний смак.

Введення спецій менше 0,1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,5 % створює надмірний смаковий залишок.

Введення води (льоду) менше 10 % збільшує собівартість продукту, а введення більше 35 % погіршує консистенцію продукту та створює умови утворення бульйонного набряку при тепловій обробці.

Введення філе та стегна курячого більше 35 % погіршує збалансованість білкового складу. Введення філе та стегна курячого менше 10 % збільшує собівартість продукту і збалансованість амінокислотного складу та тваринних білків у рецептурі.

Введення структурованого грибного напівфабрикату менше 5-35 % забезпечує продукт харчовими волокнами. При введенні менше 10 % має не достатні органолептичні показники. Більше 35 % погіршує смак фаршу.

Введення паприки менше 1 % знижує функціональність фаршу. Введення паприки більше 2 % погіршує збалансованість між тваринною та рослинною сировиною.

Введення гідроколоїдів менше 0,2 % може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення функціональних добавок більше 1,0 % недоцільне за рахунок збільшення собівартості продукту, та обмеження санітарних норм по використанню добавок.

## Приклади реалізації рецептури:

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина жилована	10	10	10	20	20
Свинина жилована	20	20	12	45	35
Сало	20	10	15	5	15
Сіль	2,5	1,0	1,0	2	2
Спеції	0,5	0,4	0,45	0,45	0,5
Вода	25	10	15	20	25
Філе куряче	15	20	10	10	0
Стегно куряче	15	15	12	0	0
Грибний структурований напівфабрикат	10	20	3	30	40
Паприка	1	0,8	1	2	2
Гідроколоїди	0,8	1,0	0,8	0,9	0,8

## Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має збалансований амінокислотний склад, гарні смакові властивості
Приклад №2	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має збалансований амінокислотний склад та органолептику
Приклад №3	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має недостатній вміст харчових волокон, що знижує функціональні характеристики. Має невиразну структуру фаршу
Приклад №4	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має гарну структуру та гарні смакові властивості
Приклад № 5	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має надмірний присмак грибів

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити харчовими волокнами фаршевий фабрикат широкого спектра дії для виробництва ковбасних виробів, пастеризованих та стерилізованих фаршевих та делікатесних консервів.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом, що містить яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, рослинну сировину, спеції, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить філе та стегно курячі, а як рослинна сировина використовується грибний структурований напівфабрикат, паприка, гідроколоїди, з визначеним співвідношенням у рецептурі, %:

яловичина жилована	10-20
свинина жилована	20-45
сало	10-20
сіль	1,0-2,5
спеції	0,1-0,5
вода(лід)	10-35
філе куряче	10-20
стегно куряче	10-15
грибний структурований напівфабрикат	5-35
паприка	1-2
гідроколоїди	0,2-1,0.

UA 68994 U

---

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

---

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

---

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