

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 53095

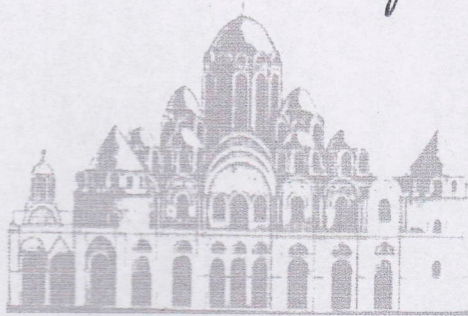
ГАЛАНТИН

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 27.09.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 53095 (13) U

(51) МПК (2009)
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГАЛАНТИН

1

2

(21) u201003090

(22) 18.03.2010

(24) 27.09.2010

(46) 27.09.2010, Бюл.№ 18, 2010 р.

(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, КАРПОВА ТЕТЯНА ОЛЕКСІВНА, ГУЛИК ХРИСТИНА МИРОСЛАВІВНА, ДОВЖЕНКО СЕРГІЙ ОЛЕКСАНДРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Галантин, що містить м'ясо кроля, сіль, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що

додатково містить яловичину 1 сорту, шкурку курячу, масло коров'яче, білок тваринний, цибулю при наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	45-50
яловичина 1 сорту	20-25
масло коров'яче	5-8
білок тваринний	8-10
цибуля	5-7
шкурка куряча	решта
сіль	1,2-1,3
перець чорний	0,1-0,2.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до м'ясної.

Найбільш близьким прототипом до запропонованого є ковбаса варена кроляча окрема 1 сорту (Сборник рецептур мясных изделий и колбас: Підручник /К.П. Юхневич - Спб.: Гидрометеиздат, 1998, стор. 300), розроблена на основі дієтичного білого м'яса, який містить у мас. %: м'ясо кроля - 85, шпик боковий - 13, крохмаль або борошно пшеничне - 2, сіль харчова - 2,5, цукор-пісок - 0,87, нітрит натрію - 0,06, перець чорний мелений - 0,057, перець духмяний мелений - 0,056, часник подрібнений - 1.

Недоліком відомого фаршу для ковбаси вареної кролячої є отримання продукту з жорсткою консистенцією та високою вартістю.

В основу корисної моделі поставлена задача вдосконалення якісних показників м'ясного продукту, до якого додається білок тваринний, що дає можливість отримати продукт із заданими органолептичними та фізико-хімічними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що галантин містить м'ясо кроля, сіль, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі галантин додатково містить яловичину 1 сорту, шкурку курячу, масло коров'яче, білок тваринний, цибулю при такому кількісному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо кроля	45-50
яловичина 1 сорту	20-25
масло коров'яче	5-8
білок тваринний	8-10

цибуля	5-7
шкурка куряча	решта
сіль	1,2-1,3
перець чорний	0,1-0,2

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: введення до основної рецептури галантину в якості харчової добавки тваринного білку дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками та збалансований за хімічним складом.

Введення до фаршу кролятини більше 50 % недоцільне з точки зору собівартості продукту, а менше 45 % знижує смакові якості продукту.

Введення в продукт шкурки курячої більше 17 % призводить до збільшення вмісту жиру, що погіршує органолептичні показники продукту. Введення яловичини 1 сорту більше 25 % призводить до підвищення жорсткості та пружності готового продукту.

Введення до рецептури масла коров'ячого більше 8 % знижує термін зберігання продукту за рахунок підвищення кислотності, а додавання менше 5 % погіршує формуючі властивості фаршу.

Введення в продукт цибулі менше 5 % погіршує органолептичні показники (смак, запах), а додавання цибулі більше 7 % також погіршує органолептику готового виробу.

Введення тваринного білку менше 8 % призводить до погіршення якісних показників, порушення структури і в'язкості фаршу. А введення

(19) UA (11) 53095 (13) U

більше 10 % погіршує органолептичні показники галантину.

Таким чином, технічний результат, отриманий при використанні пропонованого галантину, що

загортають у вигляді рулету, виявляється у збалансованому співвідношенні у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагачення його речовинами необхідними для нормального функціонування організму.

Таблиця

Приклади рецептур галантину наведені в таблиці

№ п/п	Шкурка куряча	Яловичина 1с.	М'ясо кроля	Масло коров'яче	Білок тваринний	Цибуля	Висновки
1	13	20	50	8	4	5	Зниження органолептики при зменшенні кількості тваринного білку.
2	14	20	45	8	8	5	Високі органолептичні показники при заданій кількості тваринного білку.
3	13	20	45	8	9	5	Органолептика продукту достатньо висока при збільшенні кількості тваринного білку.
4	15	20	45	5	10	5	Високі органолептичні показники при заданій кількості тваринного білку.
5	14	20	45	5	11	5	Зниження органолептичних показників при збільшенні кількості тваринного білку.

Використання запропонованого складу галантину дозволяє покращити органолептичні показники, збалансувати хімічний склад та отримати делікатесний продукт.

Як видно з вищенаведених даних, тваринний білок в кількості 8-10 % покращує структуру, в'язкість і органолептичні показники галантину. (приклади № 2, 3, 4)

(11) 53095

(19) UA

(51) МПК (2009)
A22C 11/00

(21) Номер заявки: u 2010 03090

(22) Дата подання заявки: 18.03.2010

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.09.2010

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 27.09.2010, Бюл. № 18

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Карпова Тетяна Олексіївна, UA,
Гулик Христина Мирославівна, UA,
Довженко Сергій Олександрович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

ГАЛАНТИН

(57) Формула корисної моделі:

Галантин, що містить м'ясо кроля, сіль, перець чорний мелений, який відрізняється тим, що додатково містить яловичину 1 сорту, шкурку курячу, масло коров'яче, білок тваринний, цибулю при наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	45-50
яловичина 1 сорту	20-25
масло коров'яче	5-8
білок тваринний	8-10
цибуля	5-7
шкурка куряча	решта
сіль	1,2-1,3
перець чорний	0,1-0,2.

(11) 53095

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
27.09.2010



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected strokes.

(підпис)