

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 63327

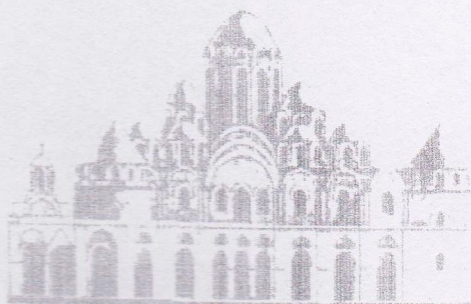
СКЛАД САЛЬТИСОНУ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.10.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



(19) UA

(51) МПК (2011.01)
A22C 11/00

- (21) Номер заявки: u 2011 01813
- (22) Дата подання заявки: 16.02.2011
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2011
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.10.2011, Бюл. № 19

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна,
UA,
Клишта Світлана Сергіївна,
UA

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

(54) Назва корисної моделі:

СКЛАД САЛЬТИСОНУ

(57) Формула корисної моделі:

Склад сальтисону, що містить яловичину жиловану 1 сорту, головизну зі свинини, сіль кухонну, перець чорний мелений, коріандр, який відрізняється тим, що додатково містить язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, печериці, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, чебрець, розмарин, імбир, коріандр з наступним рецептурним співвідношенням компонентів, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	14,0-16,0
головизна зі свинини	17,0-20,0
язик яловичий	19,0-21,0
серце яловиче	20,0-21,0
клейдаючі субпродукти	9,0-11,0
печериці	5,0-7,0
цибуля ріпчаста	3,0-3,5
цибуля-порей	3,0-3,5
коренеплоди моркви	3,0-3,2
сіль кухонна	3,2-3,3
перець чорний	0,015-0,025
чебрець	0,03-0,05
розмарин	0,025-0,045
імбир	0,15-0,25
коріандр мелений	0,005-0,015
рубець, оболонка	4,5-4,6.



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 63327

(13) U

(51) МПК (2011.01)

A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) СКЛАД САЛЬТИСОНУ

1	2
(21) u201101813	яловичина жилована 1 сорту
(22) 16.02.2011	головизна зі свинини
(24) 10.10.2011	язик яловичий
(46) 10.10.2011, Бюл.№ 19, 2011 р.	серце яловиче
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, КЛИШТА СВІТЛАНА СЕРГІЙВНА	клейдаючі субпродукти
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	печериці
(57) Склад сальтисону, що містить яловичину жиловану 1 сорту, головизну зі свинини, сіль кухонну, перець чорний мелений, коріандр, який відрізняється тим, що додатково містить язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, печериці, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, чебрець, розмарин, імбир, коріандр з наступним рецептурним співвідношенням компонентів, мас. %:	20,0-21,0
	9,0-11,0
	5,0-7,0
	3,0-3,5
	3,0-3,5
	3,0-3,2
	3,2-3,3
	0,015-0,025
	0,03-0,05
	0,025-0,045
	0,15-0,25
	0,005-0,015
	4,5-4,6.

Корисна модель належить до харчової, а саме м'ясної галузі харчової промисловості - до розробки рецептур сальтисонів.

Найбільш близьким технічним рішенням, яке вибрано як прототип - є рецептура зельцу "Русский копченый высшего сорта" (ТУ 10.02.01.134), що містить яловичину жиловану 1 сорту - 20 %, шоківину жиловану бланшовану - 40 %, м'ясо свинячих голів (солоне та варене) - 40 %, сіль кухонну, нітрит натрію, цукор-пісок, перець чорний або білий мелений, перець духмяний або коріандр, часник свіжий [Сенченко Б.С., Рогов І.А., Забашта А.Г., Бондаренко В.І. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Серия "Технологии пищевых производств". - Ростов н/Д: Издательский центр "Март Т", 2001. - С. 475-476].

Недоліком прототипу сальтисону є високий вміст жиру (34,4 %), використання нітриту натрію, відсутність білка рослинного походження та висока енергетична цінність продукту.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки рецептури сальтисону. Технічний результат, який може бути отриманий при здійсненні корисної моделі, полягає в розробці складу сальтисону невисокої калорійності та підвищеної біоло-

гічної цінності, порівняно з обраним прототипом. Розширення асортименту продукції, що випускається та у покращенні якості продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що сальтисон містить яловичину жиловану 1 сорту, головизну з свинини, сіль кухонну, перець чорний мелений, коріандр і, згідно з корисною моделлю, додатково містить язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, печериці, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, чебрець, розмарин, імбир, коріандр з наступним рецептурним співвідношенням компонентів, мас. %:

яловичина жилована 1 сорт	14,0-16,0
головизна з свинини	17,0-20,0
язик яловичий	19,0-21,0
серце яловиче	20,0-21,0
клейдаючі субпродукти	9,0-11,0
печериці	5,0-7,0
цибуля ріпчаста	3,0-3,5
цибуля-порей	3,0-3,5
коренеплоди моркви	3,0-3,2
сіль кухонна	3,2-3,3
перець чорний	0,015-0,025
чебрець	0,03-0,05
розмарин	0,025-0,045

(13) U

(11) 63327

(19) UA

імбир	0,15-0,25
коріандр мелений	0,005-0,015
рубець, оболонка	4,5-4,6.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими технічними ознаками і очікуваними результатами полягає в наступному: комбінування тваринної і рослинної сировини, окрема субпродуктів, грибів, овочів та спецій дозволяє отримати сальтисон меншої калорійності 198-206 ккал, оптимальний за хімічним складом, збагатити продукт рослинними волокнами 0,156-0,170 г, екстрактивними речовинами, макро- та мікроелементами, мг: Na - 35,34...37,93, K - 172,12...236,21, Ca - 9,98...11,73, Mg - 18,93...19,53, P - 145,13...150,89, Fe - 3,540...4,005; вітамінами, мг: B₁-1904...0,2018, B₂-0,2600...0,4632, PP - 2,600...2,734, C - 1,365...3,92, необхідними для нормального функціонування організму.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Використання у виробництві сальтисону язика, який містить 71,2 % води, 13,6 % - білків, 12,1 % - жирів, дозволяє зменшити кількість жиру в продукті, покращити його смакові та поживні якості, а також збагатити сальтисон мінеральними речовинами: P - 30,78...34,02 мг і Fe - 0,95...1,05 мг.

Використання як м'ясного компонента яловичого серця в кількості 19,0-21,0 % збагачує сальтисон мінеральними речовинами Na - 16,6 мг, K - 38,0 мг, Mg - 4,6 мг, P - 42,2 мг, Fe - 1,4 мг і вітамінами, а саме B₁-0,072 мг, B₂-0,13 мг, PP - 0,8 мг і C - 0,2 мг.

Використання клейдаючих субпродуктів більше 11,0 % надає виробу надто щільної консистенції, а менше 10,0 % не забезпечує достатнє зв'язування компонентів фаршу, внаслідок чого готовий виріб не тримає задану форму. Додавання клейдаючих субпродуктів також збагачує сальтисон білками - 2,1...2,31 г, жирами - 1,4...1,55 г, мінеральними речовинами, а саме Ca - 1,9...2,09 мг, Mg - 1,0...1,1 мг, P - 8,1...8,91 мг і Fe - 0,30...0,32 мг.

Використання печериць у кількості 5,0-7,0 % дозволяє надати продукту специфічного пікантного смаку, провести пом'якшення тваринної і рослинної сировини, покращити зовнішній вигляд на розрізі. Використання грибів при виробництві сальтисону значно збагачує продукт рослинним білком і мінеральними речовинами, зокрема калієм та фосфором та зменшує енергетичну цінність продукту.

Використання печериць менше 5,0 % не дає можливості отримати необхідних смакових якостей та пікантності продукту, а використання печериць більше 7,0 % призводить до підвищення вартості продукту, без видимого покращення смакових і поживних якостей.

Внесення цибулі ріпчастої до рецептури сальтисону у кількості 3,0-3,5 % збагачує продукт органічними кислотами (в перерахунку на яблучну) - 0,006...0,007 %, мінеральними речовинами: Na - 0,63...0,735 мг, K - 6,0...6,4 мг, Ca - 1,53...1,63 мг, Mg - 1,14...1,22 мг, P - 1,65...1,76 мг, Fe - 0,021...0,022 мг і вітамінами, а саме B₂-0,021...0,0022 мг, PP - 0,03...0,035 мг і C - 0,15...0,16 мг.

Використання цибулі порей збагачує продукт вуглеводами, клітковиною, калієм, натрієм та вітаміном С.

Введення до рецептури сальтисону цибулі ріпчастої і порею менше 6,0 % не забезпечує достатнє збагачення продукту, а введення більше 6,8 % надає продукту специфічного смаку та запаху цибулі.

Використання коренеплодів моркви збагачує сальтисон вуглеводами, клітковиною, β-каротином, вітаміном С.

Додавання моркви більше 3,3 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви, солодкуватого присмаку та погіршення вигляду готового продукту на розрізі, а додавання менше 3,0 % недостатньо збагачує продукт.

Прянощі - одна з важливих складових частин рецептур різноманітних м'ясних продуктів. Використання спецій у різних поєднаннях забезпечує створення всієї існуючої смакової гамми м'ясних виробів, а також виготовляти продукцію, яка має оздоровчі та профілактичні властивості. До традиційних спецій, які використовуються в м'ясній галузі, належать чорний і білий перець, мускатний горіх, кардамон, кмин, коріандр та червоний перець.

З метою досягнення високої харчової та біологічної цінності розроблених сальтисонів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик сальтисонів. Часткова заміна традиційної м'ясної сировини на рослинну з додаванням різних прянощів без використання нітриту натрію дозволяє отримати продукт підвищеної харчової цінності, що забезпечить організм необхідними білками, жирами, вуглеводами, вітамінами та мінеральними речовинами, при цьому знизить енергетичну цінність від 378,7 до 198,31...206,45 ккал.

Рецептури сальтисонів

Компоненти рецептури	Зразок сальтисону №				
	1	2	3	4	5
Основна сировина кг/100кг					
Яловичина жилована 1 с.	13	14	15	16	19
Головизна зі свинини	22	18	20	17	16
Язик яловичий	17	19	20	21	22
Серце яловиче	23	21	20	22	18
Клейдаючі субпродукти (путовий суглоб)	11	11	10	9	8.5
Печериці	4	7	5	6	8
Цибуля ріпчаста	3.2	3.3	3.5	3	2.8
Цибуля порей	3.4	3.5	3.2	3	2.8
Коренеплоди моркви	3.4	3.2	3.3	3	2.9
Всього сировини	100	100	100	100	100
Прянощі та матеріали г/100 кг основної сировини					
Сіль кухонна	3200	3300	3200	3300	3200
Перець чорний	15	15	20	25	25
Чебрець	30	30	40	50	50
Розмарин	25	25	35	45	45
Імбир	150	150	200	250	250
Коріандр	5	5	10	15	15
Рубець, як оболонка	4500	4500	4500	4600	4600
Висновки	Висока енергетична цінність продукту із підвищеним вмістом мікроелементів	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності із підвищеним вмістом вітамінів	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності зі збалансованим вмістом вітамінів та мікроелементів	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності із підвищеним вмістом мікроелементів	Низька енергетична цінність продукту із підвищеним вмістом вітамінів