

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 102200

ФАРШ "НІЖНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
10.06.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(21) Номер заявки: **а 2012 08137**

(22) Дата подання заявки: **03.07.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.06.2013**

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: **25.02.2013, Бюл.№ 4**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.06.2013, Бюл. № 11**

(72) Винахідники:
**Крижова Юлія Петрівна, UA,
Рєпа Юлія Ігорівна, UA,
Вєнглюк Олександр
Володимирович, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
в.у. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва винаходу:

ФАРШ "НІЖНИЙ"

(57) Формула винаходу:

Фарш включає свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції містить сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково містить м'ясо індиче, квасолю варену, крохмаль у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо індиче	38,0-40,0
квасоля варена	5,0-9,0
крохмаль	1,0-5,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
добавка Про фреш екстра	0,3-0,7
добавка Вурсал Біф або Вурсал ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Пронумеровано, прошиито металевими
люверсами та скріплено печаткою 2 арк.
10.06.2013



Уповноважена особа

Handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and strokes.

(підпис)



УКРАЇНА

(19)UA (11)102200 (13)C2
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

1

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

- (21) Номер заявки: **а 2012 08137**
(22) Дата подання заявки: **03.07.2012**
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: **10.06.2013**
(41) Публікація відомостей про заявку: **25.02.2013, Бюл.№ 4**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

- (72) Винахідник(и):
**Крижова Юлія Петрівна (UA),
Репа Юлія Ігорівна (UA),
Венглюк Олександр Володимирович (UA)**
- (73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**
- (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:
UA 98273 C2, 25.04.2012.
RU 2350151 C2, 27.03.2009.
RU 2006141208 A, 27.05.2008.
Добавки и специи для производства пельменей. Вурсал ПФ, Вурсал Биф [он-лайн] 02.02.2011 [знайдено 19.03.2013].
Знайдено в Інтернет: <URL: <http://faber-ua.com/data/assortiment/9.html>>.
Indasia: Produkte [он-лайн] 05.01.2008 [знайдено 19.03.2013]. Знайдено в Інтернет: <URL: <http://www.indasia.com/de/sortiment.shtml>>.
>. Каталог продукции. «Профреш екстра» арт.4509 фирмы «Indasia» [он-лайн] 21.02.2009 [знайдено 19.03.2013]. Знайдено в Інтернет <URL: <http://www.trirm.ru/catalog/view-656.html>>.

UA 102200 C2

(54) ФАРШ "НІЖНИЙ"

(57) Реферат:

Винахід належить до харчової промисловості та може бути використаний у виробництві напівфабрикатів, зокрема як в харчовій промисловості, так і в системі громадського харчування. Фарш "Ніжний" включає свинину напівжирну, м'ясо індиче, квасолю варену, крохмаль, сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ.

UA 102200 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використаний у виробництві січених напівфабрикатів.

Відомий склад "Фаршу домашнього", за підручником "Виробництво м'ясних напівфабрикатів", Рогов М.А., Забашта А.Г., Ибрагімов Р.М., Забашта Л.К. - М.: Колос-Прес, 2001.-336 с: м'ясо котлетне яловиче або яловичина другого сорту - 50 %, свинина напівжирна - 50 %.

Недоліком цих продуктів є висока ціна виробів, низькі смакові властивості, незадовільні функціонально-технологічні та структурно-механічні показники.

В основу винаходу поставлена задача підбору оптимальних компонентів, розробка з їх використанням рецептур м'ясних фаршів, визначення властивостей отриманих фаршевих систем, вплив на органолептичні показники готових січених напівфабрикатів.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш містить свинину напівжирну та додатково містить м'ясо індиче, квасолю варену, крохмаль, сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ (ТОВ "Фабер") у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

Свинина напівжирна	50,0
М'ясо індиче	38,0-40,0
Квасоля варена	5,0-9,0
Крохмаль	1,0-5,0
Сіль кухонна	1,3
Перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф	0,1-0,5
Вода	решта.
Причинно-наслідковий зв'язок	між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним

результатом полягає в наступному:

Свинина - відрізняється високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ньому менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин.

Білки м'язової тканини свиней різної вгодованості розрізняються за вмістом амінокислот. При цьому з підвищенням жирності свинини і зменшенням кількості білка вміст амінокислот відповідно зменшується. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в туші тканин.

М'ясо індиче - це низькокалорійний дієтичний продукт харчування з оптимальним співвідношенням білків та жирів, з високим вмістом фосфору, амінокислот та вітамінів. В середньому м'ясо індиків містить 19,5-21,6 % білка.

Квасоля варена - є цінною зернобобовою високобілковою харчовою культурою. Вміст білка в її зерні становить 28-30 %. За якістю білок квасолі наближається до білків м'яса і добре засвоюється організмом людини.

Про фреш екстра включає консервант, цитрат натрію, аскорбат натрію, аскорбінову кислоту. Стабілізує рівень рН; зберігає свіжість м'яса; зберігає зовнішній вигляд, гальмує розвиток мікрофлори; збільшує терміни зберігання; зменшує втрати вологи і запобігає виділенню соку з напівфабрикатів; має нейтральний смак.

Вурсал Біф включає прянощі (томат, цибуля), сіль, спеції, моноглутамат натрію. Вурсал ПФ містять сіль, спеції, моноглутамат натрію. Ароматичні суміші Вурсал Біф або ПФ використовуються для підсилення м'ясного смаку і аромату.

При введенні м'ясної сировини - свинини напівжирної та м'яса індичого більше 90,0 мас. % отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 90,0 мас. % отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання квасолі вареної більше 9,0 мас. % призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення її менше 5,0 мас. % не дає позитивного ефекту.

Введення крохмалю в кількості, меншій за 1,0 мас. % недостатньо зв'язує вологу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість його більше 5,0 мас. % надає продукту надто щільної структури та погіршення органолептичних показників.

Додавання солі менше 1,3 мас. % на 100 мас. % та більше 1,3 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,2 мас. % та більше 0,2 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання добавки Про фреш екстра менше 0,3 мас. % не достатньо стабілізує рівень рН, використання ж її в кількості 0,7 мас. % змінює органолептичні та фізико-хімічні показники.

UA 102200 C2

Додавання добавки Вурсал Біф або ПФ менше 0,1 мас.% та більше 0,5 мас.% погіршує смакові та ароматичні властивості готового продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	№ прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
Свинина напів-жирна	50	50	50	50	50	50	50
М'ясо індиче	40	40	40	40	40	40	40
Квасоля варена	4	5	6	7	8	9	10
Крохмаль	0,5	1	2	3	4	5	6
Сіль кухонна	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Про фреш екстра	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8
Вурсал Біф або ПФ	0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
Вода	решта	решта	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	Низькі органо-лептичні, структурно-механічні показники та не збільшує виходу готового продукту	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органо-лептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органо-лептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органо-лептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органо-лептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органо-лептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу продукту 3 погіршення м органо-лептичних та структурно-механічних показників

5

Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення у фарш 50,0 мас. % свинини напівжирної, 40,0 мас. % м'яса індичого, 5,0-9,0 квасолі вареної, 1,0-5,0 крохмалю, 1,3 солі кухонної, 0,2 перцю чорного меленого, 0,3-0,7 добавки Про Фреш екстра, добавки Вурсал Біф або ПФ 0,1-0,5 для досягнення зменшення ціни

- 10 виробів, підвищення смакових властивостей, покращення функціонально-технологічних та структурно-механічних показників.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 15 Фарш включає свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції містить сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково містить м'ясо індиче, квасолу варену, крохмаль у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

UA 102200 C2

свинина напівжирна	50,0
м'ясо індиче	38,0-40,0
квасоля варена	5,0-9,0
крохмаль	1,0-5,0
сіть кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
добавка Про фреш екстра	0,3-0,7
добавка Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта

