

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 102201

ФАРШ "ПІКАНТНИЙ"

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



(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: а 2012 08138

(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,
Репа Юлія Ігорівна, UA,
Венглюк Олександр
Володимирович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Володимирська, 68,
м.Київ-33, 01601, UA

(54) Назва винаходу:

ФАРШ "ПІКАНТНИЙ"

(57) Формула винаходу:

Фарш включає м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції містить сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ, а також додатково містить сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка) у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне яловиче або яловичина другого сорту	23,0
свинина напівжирна	51,0
сир твердий	16,0-20,0
яйця	5,0-9,0
зелень	1,0
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.

(11) **102201**

Пронумерована, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою 2 арк.
10.06.2013



Уповноважена особа

(підпис)

При введенні м'ясної сировини - яловичини другого сорту,
свинини напівжирної більше 74,0 мас. % отримуємо продукую* надто
щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше



УКРАЇНА

(19) UA (11) 102201 (13) C2
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

- (21) Номер заявки: а 2012 08138
(22) Дата подання заявки: 03.07.2012
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.06.2013
(41) Публікація відомостей про заяву: 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 43011 U, 27.07.2009.
RU 2002117324 A, 27.01.2004, реферат.
FR 2911046 A1, 11.07.2008, реферат.
KR 20010037028 A, 07.05.2001, реферат.
Добавки и специ 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 102201 C2

(54) ФАРШ «ПІКАНТНИЙ»

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 "Пікантний" включає м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту та свинину напівжирну. Згідно з винаходом, як спеції містить сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ, а також додатково містить сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка).

UA 102201 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", М.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагімов, Л.К. Забашта. - М.: Колос-Прес,

- 5 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.

- 10 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 м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну та додатково містить сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка), сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку

- 15 Вурсал Біф (ТОВ "Фабер") у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

М'ясо котлетне яловиче або

яловичина другого сорту	23,0
Свинина напівжирна	51,0
Сир твердий	16,0-20,0
Яйця	5,0-9,0
Зелень	1,0
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:

Яловичина - високоякісний і легкоперетравний продукт, з високою біологічною цінністю. В яловичині міститься 67,7-71,7 % води, 15,9-18,2 % білків, 7-12,4 % жирів, 315-334 мг% калію, 60- 65 мг% натрію, 9-10 20 мг% кальцію, 21-26 мг% магнію, 198-210 мг% фосфору, 2,6-2,8 мг% заліза, вітаміни групи В, РР. Малоцінних білків колагену і еластину в яловичині 2,6 %.

- 20 Свинина - в основному, містить більшу кількість жиру і має відповідно нижчу температуру його плавлення, а тому засвоюється організмом людини досить легко. У ньому менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Свинина містить залізо, натрій, магній, калій, кальцій, фосфор і вітаміни А та Е. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин.

- 25 Сир твердий відрізняється високим вмістом білків (до 25 %), молочного жиру (до 60 %) і мінеральних речовин (до 3,5 %), не рахуючи кухонної солі. Білки сиру краще засвоюються організмом, ніж білки молока. Екстрактивні речовини сирів сприятливо впливають на травні залози, збуджують апетит. Живильні речовини, що містяться в сирі, засвоюються організмом майже повністю (98-99 %). У сирах містяться вітаміни А, О, Е, В₁, В₂, В₁₂, РР, С та інші.

- 30 Яйця - повноцінний продукт харчування, в якому добре збалансовано багато корисних речовин. Хімічний склад яйця до певної міри залежить від породи курей, від раціону, який вони отримують, і навіть від пори року.

- 35 Зелень (кріп, петрушка). У листі кропу містяться вітаміни В₆, В₂, С, РР, Р, каротин, фолієва кислота, а також солі заліза, кальцію, калію і фосфору. Цей склад говорить про те, що кріп корисний для зору і шкіри, захищає організм від інфекцій, укріплює нервову систему, допомагає впоратися з поганим настроєм і безсонням, позбавляє від проблем з волоссям і шкірою.

- 40 Петрушка містить вітаміни С, В₁, В₂, К, РР, Е, каротин, фолієву кислоту, глікозиди, флавоноїди, ефірні масла, інулін, солі заліза, фосфору і інші мікроелементи.

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.

- 45 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 - яловичини другого сорту, свинини напівжирної більше 74,0 мас. % отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 74,0 мас.% отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

5 Додавання сиру твердого більше 20,0 мас. % призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення її менше 16,0 мас. % не дає позитивного ефекту.

Введення яєць в кількості, меншій за 5,0 мас. % недостатньо стабілізує систему фаршу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість 9,0 мас. % на 100 мас. % надає продукту надто текучої структури та погіршення органолептичних показників.

10 Додавання солі менше 1,3 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. % недостатньо стабілізує рівень рН, використання ж її в кількості 0,7 мас. % змінює органолептичні та фізико-хімічні показники.

15 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	Не прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
Яловичина другого сорту (або котлетна)	23	23	23	23	23	23	23
Свинина напівжирна	51	51	51	51	51	51	51
Сир твердий	15	16	17	18	19	20	21
Яйця	4	5	6	7	8	9	10
Зелень	1	1	1	1	1	1	1
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	0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
Вода	решта	решта	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	Низькі органолептичні, структурно-механічні показники та не збільшує виходу готового продукту	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу продукту та погіршенням органолептичних та структурно-механічних показників

20 Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення у фарш 21,0-25,0 мас. % яловичини другого сорту, 49,0-53,0 мас. % свинини напівжирної, 16,0-20,0 мас. % сиру твердого, 5,0-9,0 мас. % яєць, 0,7-1,3 мас.% зелені, 1,1-1,5 солі кухонної, 0,18-0,22 перцю чорного меленого, 0,3-0,7 добавки Про Фреш екстра, 0,1-0,5 добавки Вурсал Біф або ПФ для досягнення зменшення ціна виробів, підвищення смакових властивостей, покращення функціонально-технологічних та структурно-механічних показників.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

5 Фарш включає м'ясо котлетне яловиче або яловичину другого сорту, свинину напівжирну, який відрізняється тим, що як спеції містить сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ, а також додатково містить сир твердий, яйця, зелень (кріп, петрушка) у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне яловиче або	23,0
яловичина другого сорту	
свинина напівжирна	51,0
сир твердий	16,0-20,0
яйця	5,0-9,0
зелень	1,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
добавка Про фреш екстра	0,3-0,7
добавка Вурсал Біф або	0,1-0,5
Вурсал ПФ	
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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