

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80710

КОТЛЕТА "КОРОЛІВСЬКА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.06.2013.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **80710**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 14252**

(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**

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

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):

**Пешук Людмила Василівна (UA),
Галенко Олег Олександрович (UA),
Штик Ірина Іванівна (UA),
Гагач Іван Ігоревич (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) КОТЛЕТА "КОРОЛІВСЬКА"

(57) Реферат:

Котлета, яка містить м'ясо страуса, м'ясо індички, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, крупу рисову, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини, паприку мелену.

UA 80710 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва посічених напівфабрикатів.

Відома рецептура котлет "Домашні" за рецептурою №1, яка містить м'ясо котлетне яловиче 28,0 %, свинину жирну 29,7 %, хліб 13 %, сухарі панірувальні 4 %, цибулю ріпчасту 2 %, меланж 2 %, а також сіль, перець чорний мелений та воду (Тимошук І.І., Ясевич А.Н. Справочник технолога м'ясопереробляючого підприємства.- К.: Урожай, 1986.-160 с.).

Недоліком цього продукту є незбалансованість за жирно кислотним та амінокислотним складом, недостатня кількість вітамінів і мікроелементів необхідних для життя людини. Даний продукт має невисокі органолептичні показники, а саме він є жорстким та має непривабливий вигляд.

Основною задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення делікатесу із м'яса страуса, яка вирішується шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує розширення використання м'яса страуса, підвищення органолептичних властивостей продукту та досягнення його збалансованості за жирнокислотним складом у співвідношенні мононенасичених жирних кислот, поліненасичених жирних кислот, ненасичених жирних кислот 1:1:1, амінокислотним складом та вмістом мікронутрієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що котлета, яка містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, яка відрізняється тим, що використовується м'ясо страуса та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо страуса	30-32
м'ясо індички	22-24
крупа рисова	3-5
меланж	1-3
цибуля ріпчаста	1-3
купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої	7-9
хліб	6-8
панірувальні сухарі	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт шипшини	0,6-0,8
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,16-0,18
паприка мелена	0,14-0,16.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса страуса в поєднанні з м'ясом індички, купажем олій гірчиної, льняної та рижієвої, екстрактом шипшини та заміною води на узвар лікарських трав дозволяє отримати продукт, збалансований за амінокислотним та жирнокислотним складом, підвищити біологічну та харчову цінність продукту з оптимальними органолептичними показниками якості.

М'ясо страуса та індички є цінним продуктом харчування, так як відноситься до дієтичного м'яса з високим вмістом білка, вітамінів та мінеральних речовин, що наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад м'яса птиці

Вид птиці	Білок, %	Жир, %	Калорійність (ккал)	Мінеральні речовини					Вітаміни			
				Ca, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Fe, мг	A, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	Ніацин, мг
Індичка	20,2	19,1	250	225	2226	3300	663	11,4	113	1100	1180	8
Страус	21,7	1,2	438	88	2208	310	443	22,4	119	1138	2208	-

Введення м'ясної сировини (м'ясо страуса, м'ясо індички) менше 52 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 56 % - недоцільне з точки зору собівартості. М'ясо страуса та індички відноситься до дієтичного м'яса, білки якого містять велику кількість амінокислот, таких як: ізолейцин, лейцин, лізин, метиламін, фенілаланін, треонін, триптофан та валін.

Введення крупи рисової більше 5 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування котлетної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

5 Додавання меланжу менше 1 % не забезпечує необхідну консистенцію готового продукту, а введення більше 3 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення цибулі ріпчастої менше 1 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 3 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

10 Введення купажу олій гірчичної, льняної та рижієвої у співвідношенні -1:1:1 більше 9 % призводить до погіршення консистенції продукту, а введення менше 7 % не забезпечує необхідної збалансованості за жирно кислотним складом.

Рослинні олії нормалізують роботу організму завдяки великому вмісту поліненасичених жирних кислот родини $\omega-3$ та $\omega-6$, вітамінів водорозчинних (B6, B3, B4, P) та жиророзчинних (E, A, D, K). Введення хлібу менше 6 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 8 % погіршує консистенцію готового продукту.

15 Введення сухарів панірувальних менше 3 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 5 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення узвару лікарських трав менше 25 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 27 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту. Заміна води узваром лікарських трав приводить до того, що продукт контролює рівень цукру та масу тіла.

20 Введення екстракту шипшини менше 0,6 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 0,8 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту. Екстракт шипшини містить велику кількість вітаміну С, каротину, вітаміну Р, вітаміни групи В, Е, К, а також збагачений мінеральними речовинами. Пектин який знаходиться в шипшині знижує рівень шкідливого холестерину в крові.

25 Додавання солі менше 1,1 % та більше 1,3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого - менше 0,16 % та більше 0,18 % погіршує смакові властивості готового продукту.

30 Введення паприки меленої менше 0,14 % та більше 0,16 % погіршує смакові властивості готового продукту. Паприка покращує апетит, збільшує кількість виділяємих травних соків, які містять соляну кислоту, що необхідна для перетравлювання білкових продуктів. Вона проявляє бактеріоцидну дію та знижує рівень холестерину.

35 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за амінокислотним та жирнокислотним складом; підвищити біологічну і харчову цінність продукту та досягти цільових органолептичних характеристик за привабливою ціною.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Котлета, яка містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що використовується м'ясо страуса та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо страуса	30-32
м'ясо індички	22-24
крупа рисова	3-5
меланж	1-3
цибуля ріпчаста	1-3
купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої	7-9
хліб	6-8
панірувальні сухарі	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт шипшини	0,6-0,8
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,16-0,18
паприка мелена	0,14-0,16.

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 14252

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.06.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.06.2013,
Бюл. № 11(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна,
UA,
Галенко Олег
Олександрович, UA,
Штик Ірина Іванівна, UA,
Гагач Іван Ігоревич, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОТЛЕТА "КОРОЛІВСЬКА"

(57) Формула корисної моделі:

Котлета, яка містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, яка відрізняється тим, що використовується м'ясо страуса та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо страуса	30-32
м'ясо індички	22-24
крупа рисова	3-5
меланж	1-3
цибуля ріпчаста	1-3
купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої	7-9
хліб	6-8
панірувальні сухарі	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт шипшини	0,6-0,8
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,16-0,18
паприка мелена	0,14-0,16.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою

2 арк.

10.06.2013

Уповноважена особа



(підпис)