

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 87811

М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.02.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 08421

(22) Дата подання заявки: 04.07.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.02.2014(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.02.2014,
Бюл. № 4

(72) Винахідники:

Крижова Юлія Петрівна, UA,
Манченко Артем Ігорович,
UA,
Найко Євгеній Анатолійович,
UA,
Пархоменко Олена Олегівна,
UA

(73) Власник:

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

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний продукт запечений, що містить м'ясну сировину, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину містить м'ясо індиче, нашпицьоване розсоллом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", "Апроред", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс Декор" у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

м'ясо індиче	100,0
сіль кухонна	3,5
смако-ароматична добавка	0,009-0,011
харчова добавка "Комбі Шинка"	6,0-7,0
харчова добавка "Протемікс 75"	1,5-2,5
харчова добавка "Апроред"	2,0-3,0
харчова добавка "Братекс Декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	83,0-87,0.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.02.2014



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **87811**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 08421	(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Манченко Артем Ігорович (UA), Найко Євгеній Анатолійович (UA), Пархоменко Олена Олегівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 04.07.2013	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2014	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2014, Бюл.№ 4	

(54) М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Реферат:

М'ясний продукт запечений містить м'ясну сировину, як м'ясо індиче, нашприцьоване розсоллом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", "Апроред", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс Декор".

UA 87811 U

UA 87811 U

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві м'ясних продуктів запечених.

Відомий склад за "Технологічною інструкцією з виробництва продуктів зі свинини варених, копчено-варених, копчено-запечених, запечених, смажених, сирокочених", відповідно до ДСТУ 4668:2006, який містить мас. частин: свинину 100; посолочну суміш: сіль кухонну - 91, часник - 3,5, перець червоний мелений - 5,5.

Недоліком цих продуктів є низький вихід та невисокі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підбору оптимальних компонентів для композиційних сумішей в складі розсолів, удосконалення технології м'ясних продуктів запечених.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний продукт запечений містить м'ясну сировину. Згідно з корисною моделлю як м'ясну сировину містить м'ясо індиче, нашпицьоване розсолом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", "Апроред", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс Декор" у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

м'ясо індиче	100,0
сіль кухонна	3,5
смакова добавка	0,009-0,011
"Комбі Шинка"	6,0-7,0
"Протемікс 75"	1,5-2,5
"Апроред"	2,0-3,0
"Братекс Декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	83,0-87,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

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. Про біологічну цінність м'яса індиків можна судити по співвідношенню триптофану та оксипроліну (3,8-5:15-18). Серед ненасичених жирних кислот в білих м'язах переважає олеїнова (23,38-24,47 %) і незамінна лінолева (18,91-23,71 %).

До складу розсолу входять наступні харчові добавки: "Комбі Шинка" (фірма "Кріст"), смако-ароматична добавка (фірма "Кріст"), "Апроред" (гемоглобін фірми "Могунція"), "Протемікс 75" (ТОВ "MPI Food Ingredients"), а також сіль кухонна.

До складу харчової добавки "Комбі Шинка" входить: соєвий білок, декстроза, згущувач (Е-407, Е-415), пшенична клітковина, стабілізатори (Е451, Е452), (P_2O_5 -6,7-7 %), сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату (Е621-8 %), антиокислювач (Е316-1 %), натуральний ароматизатор шинки і диму.

До складу смако-ароматичної суміші входять: декстроза, сіль кухонна, ароматизатор ідентичний натуральному.

До складу харчової добавки "Апроред" входить: натуральний інгредієнт (продукт із сухої крові).

"Протемікс 75" складається з борошна ячмінного, борошна соєвого, борошна горохового, борошна рисового, суміші харчових волокон.

До складу добавки "Братекс Декор" входять: карамельний цукор, ячмінний солод, згущувач Е415, декстроза, екстракт чорносливу.

При введенні смако-ароматичної добавки більше 0,011 мас. частин отримуємо продукт з надто вираженим специфічним присмаком і ароматом, а при введенні менше 0,009 мас. частин отримуємо продукт, що має невисокі смако-ароматичні властивості.

Додавання "Комбі Шинки" більше 7,0 мас. частин призводить до погіршення структурно-механічних властивостей, а введення її менше 6,0 мас. частин не дає позитивного ефекту.

Додавання добавки "Апроред" у кількості менше 2 мас. частин не забезпечує інтенсивного кольору м'яса, а додавання більше 3 мас. частин погіршує органолептичні властивості.

Введення добавки "Протемікс 75" в кількості, меншій за 1,5 мас. частин недостатньо стабілізує структуру виробу і не вносить достатніх функціональних характеристик, тоді як кількість 2,5 мас. частин надає продукту меншої ніжності і соковитості, що помітно погіршує органолептичні властивості.

Додавання кухонної солі менше 3,5 мас. частин та більше 3,5 мас. частин погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання добавки "Братекс Декор" менше 0,043 мас. частин не надає привабливого зовнішнього вигляду готовому продукту, використання ж її в кількості більше 0,047 мас. частин змінює органолептичні показники.

Приклади рецептур наведено в таблиці:

5

Таблиця

Сировина	№ прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
м'ясо індиче	100	100	100	100	100	100	100
сіль кухонна	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
смако-ароматична добавка	0,0085	0,009	0,0093	0,0095	0,0097	0,011	0,014
"комбі Шинка"	5,5	6	6,3	6,5	6,8	7	7,4
"апроред"	1,5	2	2,4	2,5	2,8	3	3,5
"протемікс 75"	1,3	1,5	1,8	2	2,3	2,5	2,8
"братекс Декор"	0,042	0,043	0,044	0,045	0,046	0,047	0,048
вода	82,0	83,0	84,0	85,0	86,0	87,0	88,0
Висновок	Низькі органолептичні, структурно-механічні показники та недостатньо підвищується вихід 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 з погіршенням органолептичних та структурно-механічних показників

Висновок: як видно з вище наведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення м'яса індичого, солі кухонної, смако-ароматичної добавки, "Комбі Шинки", "Протемікс 75", "Апроред", "Братекс Декор", води для розсолу. Дослідження підтверджують доцільність використання підібраних комплексних сумішей у складі розсолів для виробництва м'ясних продуктів запечених: вихід розроблених зразків збільшився до 131,5-149,3 %, структурно-механічні показники свідчать про ніжну консистенцію виробів, підвищуються органолептичні показники, показник активності води дає можливість стверджувати про більший термін зберігання розроблених продуктів у порівнянні з контрольними.

10

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясний продукт запечений, що містить м'ясну сировину, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину містить м'ясо індиче, нашпицьоване розсолом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", "Апроред", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс Декор" у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

20

м'ясо індиче	100,0
сіль кухонна	3,5
смако-ароматична добавка	0,009-0,011
харчова добавка "Комбі Шинка"	6,0-7,0
харчова добавка "Протемікс 75"	1,5-2,5
харчова добавка "Апроред"	2,0-3,0
харчова добавка "Братекс Декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	83,0-87,0.