

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80725

БІФШТЕКС "ДОМАШНІЙ"

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. Ковня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 14270

(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:

Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Фурсік Оксана Петрівна, UA

(73) Власник:

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

(54) Назва корисної моделі:

БІФШТЕКС "ДОМАШНІЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Біфштекс, який містить яловичину (котлетне м'ясо), сало, перець чорний мелений, сіль кухонну, гречане борошно, спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені), який відрізняється тим, що додатково містить суху молочну сироватку та індичу грудинку в такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина (котлетне м'ясо)	40-58
індича грудинка	20-30
сало	13-17
суха молочна сироватка	1,76-2,1
сіль кухонна	0,77-1,11
гречане борошно	6-10
перець чорний мелений	0,05-0,08
спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені)	0,04-0,08.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80725** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 14270**
(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):
**Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Гончаров Георгій Іванович (UA),
Фурсік Оксана Петрівна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) БІФШТЕКС "ДОМАШНІЙ"

(57) Реферат:

Біфштекс містить яловичину (котлетне м'ясо), сало, перець чорний мелений, сіль кухонну, гречане борошно, спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені), суху молочну сироватку та індичу грудинку.

UA 80725 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до способу виробництва м'ясних січених напівфабрикатів, зокрема біфштексу.

Відомий склад біфштексу із м'яса (по рецептурі № 604 "Збірника рецептур страв і кулінарних виробів" для системи громадського харчування - Київ, 2008), з таким співвідношенням компонентів, %:

5	яловичина (котлетне м'ясо)	80
	сало	12
	молоко або вода	6,76
	перець чорний мелений	0,04
	сіль кухонна	1,2.

Недоліком відомого складу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики біфштексу, відсутність належної кількості вітамінів, мікроелементів та рослинних волокон, що необхідні для життєдіяльності організму людини.

10 Найбільш близьким аналогом є біфштекс "Студентський" (Патент України № 55077 A23L 1/314 Бюл. № 11, 2009 р.), який містить компоненти в такому співвідношенні, %:

	яловичина (котлетне м'ясо)	38-58
	куряча грудинка	16-32
	сало	11-13
	молоко або вода	6,2-8
	сіль кухонна	0,68-1
	гречане борошно	6-10
	перець чорний мелений	0,04-0,08
	спеції(коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені)	0,04-0,08.

Задачею, на вирішення якої спрямована корисна модель, є поліпшення ступеня збалансованості готового продукту за харчовою цінністю та технологічними та органолептичними показниками.

15 Поставлена задача вирішується тим, що біфштекс "Домашній", який містить яловичину (котлетне м'ясо), сало, перець чорний мелений, сіль кухонну, гречане борошно, спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені), який додатково містить суху молочну сироватку та індичу грудинку в такому співвідношенні компонентів, %:

	яловичина (котлетне м'ясо)	40-58
	індича грудинка	20-30
	сало	13-17
	суха молочна сироватка	1,76-2,1
	сіль кухонна	0,77-1,11
	гречане борошно	6-10
	перець чорний мелений	0,05-0,08
	спеції(коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені)	0,04-0,08.

20 Введення гречаного борошна в кількості менше 6 % призводить до погіршення структури фаршу, відділення водної фази під час термообробки, більше 10 % - призводить до зменшення біологічної цінності продукту.

25 Додавання індичої грудинки в кількості менше 20 % погіршує структуро-механічні показники продукту, більше 30 % - можливе погіршення органолептичних показників біфштексу. Додавання яловичини в кількості менше 40 % погіршує органолептичні показники, більше 58 % - призводить до погіршення жорсткості та пружності продукту. Введення сала менше 13 % призводить до зниження енергетичної цінності продукту за рахунок низького вмісту жиру, а додавання сала більше 17 % призводить до підвищення вмісту жиру у продукті, знижуючи його якісні показники. Додавання кухонної солі менше 0,77 % не дає належного технологічного ефекту, більше 1,11 % - призводить до надмірної солоності. Додавання сухої молочної сироватки менше 1,76 % збільшує вміст вологи у біфштекті, більше 2,1 % - погіршує соковитість продукту. Додавання перцю чорного меленого та спецій (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені) в кількості менше 0,05 % та 0,04 % відповідно, погіршує органолептичні показники, більше 0,08 % - погіршує органолептичні показники і збільшує собівартість продукту.

30 Включення до складу рецептури біфштексу "Домашній" гречаного борошна, сухої молочної сироватки та індичої грудинки забезпечує покращення органолептичних та функціонально-технологічних властивостей продукту, збагачує його харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами.

Виробництво біфштексу "Домашній" передбачає:

М'ясну сировину після жилювання подрібнюють на вовчку з діаметром решітки 2-3 мм. При виготовленні біфштекса до фаршу додають подрібнене сало у вигляді кубиків не більше ніж 4 мм.

5 Гідратацію гречаного борошна проводять заливаючи його водою у співвідношенні 1:3 і періодично перемішують протягом 20-25 хв. При цьому, для забезпечення максимального рівня гідратації використовують воду з температурою 75-80 °С. Отримане таким чином і охолоджене до температури 4-6 °С гідратоване гречане борошно додають у фарш замість рівнозначної кількості м'ясного фаршу.

10 При складанні фаршу всі компоненти зважують або дозують за допомогою дозаторів. Зважену сировину і спеції завантажують у мішалки безперервної дії або агрегати безперервної дії, на яких готують фарш, і перемішують протягом 4-6 хв.

Приготовлений фарш формують на автоматах і потоково-механізованих лініях.

15 Біфштекси "Домашні", призначені для реалізації в охолодженому вигляді, після формування, укладання на лотки-вкладиші і пакування в ящики направляють в камери охолодження. Охолодження здійснюють при температурі від 0 до 4 °С до досягнення всередині біфштексу температури не вище 4±4 °С.

20 Біфштекси "Домашні", призначені для реалізації в замороженому вигляді, після формування розміщують в один ряд на рамах, етажерках чи сітчастих контейнерах і направляють в морозильну камеру чи швидко морозильний апарат. В камерах напівфабрикати заморожують при температурі повітря не вище -18 °С (в швидко морозильних апаратах при температурі -30...-35 °С) до температури в товщі біфштексу - не вище -10 °С.

25 Термін зберігання і реалізації охолоджених біфштексів з моменту закінчення технологічного процесу 12 год., утому числі на підприємстві-виготовлювачі не більше ніж 6 год. за температури не нижче ніж 0 °С і не вище за 8 °С. Заморожені біфштекси зберігають при температурі не вище -10 °С в залежності від виду до 32 діб.

Приклади рецептур біфштексу "Домашній".

Варіаційні характеристики, %	Рецептура № 1	Рецептура № 2	Рецептура № 3	Рецептура № 4	Рецептура № 5
яловичина (котлетне м'ясо)	62	58	48	40	33
індича грудинка	16	20	26	30	35
сало	12	13	15	17	18
гречане борошно	5	6	8	10	11
суха молочна сироватка	1,6	1,76	1,8	2,1	2,26
сіль кухонна	1,5	1,11	1,1	0,77	0,6
перець чорний мелений	0,9	0,05	0,06	0,08	0,09
спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені)	1	0,08	0,04	0,05	0,05
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів здійснення корисної моделі.

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Виробництво біфштексів з нестабільними технологічними характеристиками.
Приклад № 2	Виробництво біфштексів з стабільними технологічними характеристиками.
Приклад № 3	Виробництво біфштексів з стабільними технологічними характеристиками і високими смаковими показниками.
Приклад № 4	Виробництво біфштексів з стабільними технологічними характеристиками і непоганими органолептичними показниками.
Приклад № 5	Виробництво біфштексів з пониженими органолептичними показниками.

Виробництво біфштексу "Домашній" дозволяє розширити асортимент м'ясних січених напівфабрикатів, досягти цільових технологічних, структурно-механічних та органолептичних характеристик біфштексу.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Біфштекс, який містить яловичину (котлетне м'ясо), сало, перець чорний мелений, сіль кухонну, гречане борошно, спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені), який відрізняється тим, що додатково містить суху молочну сироватку та індичу грудинку в такому співвідношенні компонентів, %:

10

яловичина (котлетне м'ясо)	40-58
індича грудинка	20-30
сало	13-17
суха молочна сироватка	1,76-2,1
сіль кухонна	0,77-1,11
гречане борошно	6-10
перець чорний мелений	0,05-0,08
спеції (коріандр, мускатний горіх, гвоздика мелені)	0,04-0,08.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 49, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Українська інтелектуальна власність", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 48, 015