

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82779

М'ЯСНІ КОТЛЕТИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.08.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковнія



(21) Номер заявки: **u 2013 01103**

(22) Дата подання заявки: **29.01.2013**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.08.2013**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.08.2013, Бюл. № 15**

(72) Винахідники:
**Чернюшок Ольга
Анатоліївна, UA,
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Литвин Сергій
Володимирович, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНІ КОТЛЕТИ

(57) Формула корисної моделі:

Котлети м'ясні, що містять м'ясо куряче, свинину напівжирну, борошно "ЕССО" (пшениця), воду на гідратацію, яйця, цибулю, масло вершкове, борошно сухарне, борошно на підсипку, які відрізняються тим, що додатково містять гриби бланшовані у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче	18,0-25,0
свинина напівжирна	26,0-30,0
борошно "ЕССО" (пшениця)	2,5-3,0
яйця	8,0-12,0
цибуля	9,0-12,0
масло вершкове	1,5-2,0
борошно сухарне	2,0-4,0
борошно на підсипку	2,5-3,5
гриби бланшовані	10,0-15,0
вода на гідратацію	решта.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82779** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 01103</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.01.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.08.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.08.2013, Бюл.№ 15</p>	<p>(72) Винахідник(и): Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Литвин Сергій Володимирович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСНІ КОТЛЕТИ

(57) Реферат:

Котлети м'ясні з грибами бланшованими містять м'ясо куряче, свинину напівжирну, борошно "ЕСО" (пшениця), воду на гідратацію, яйця, цибулю, масло вершкове, борошно сухарне, борошно на підсіпку. Вони додатково містять гриби бланшовані.

UA 82779 U

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема котлет м'ясних.

Відома рецептура м'ясних котлет з використанням водоростей ламінарії, описаний у [Патенті України № 97060, опублікованому 26.12.2012, Бюл. № 24, 2011 р.], включає м'ясо куряче, свинину напівжирну, борошно "ЕСО" (пшениця), воду на гідратацію, квасолю, яйця, цибулю, масло вершкове, борошно сухарне, борошно на підсипку, водорості ламінарії, воду на гідратацію водоростей.

Недоліком цього способу є вміст водорості ламінарії, яка протипоказана особам, що хворіють на туберкульоз легенів, фурункульоз, гастрити та вагітним жінкам.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури м'ясних котлет з використанням грибною сировини для збагачення продуктів харчовими волокнами, вітамінами, калієм, фосфором і залізом, настільки цінними і необхідними організму, також міддю, йодом, марганцем - мікроелементами, дуже важливими для обміну речовин.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети м'ясні містять м'ясо куряче, свинину напівжирну, борошно "ЕСО" (пшениця), яйця, цибулю, масло вершкове, борошно сухарне, борошно на підсипку, воду на гідратацію, згідно з корисною моделлю, додатково містять гриби бланшовані у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче	18,0-25,0
свинина напівжирна	26,0-30,0
борошно "ЕСО" (пшениця)	2,5-3,0
яйця	8,0-12,0
цибуля	9,0-12,0
масло вершкове	1,5-2,0
борошно сухарне	2,0-4,0
борошно на підсипку	2,5-3,5
гриби бланшовані	10,0-15,0
вода на гідратацію	решта.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих співвідношень та очікуваним результатом полягає в наступному:

При введенні м'ясної сировини - м'яса курячого та свинини напівжирної, менше за 44 % отримуємо котлети з масткою консистенцією, які погано тримають форму, тоді як введення більше 55 % погіршує реологічні властивості котлет, що призводить до труднощів при формуванні.

Введення борошна "ЕСО" (пшениця) в кількості, меншій 2,5 %, істотно не збагачує мікроелементний склад фаршу котлет, тоді як введення більше 3,0 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції готового продукту.

Введення яєць в кількості, меншій 8,0 %, знижує формуючі властивості котлет, тоді як введення більше 12,0 % погіршує консистенцію продукту.

Введення цибулі в кількості, меншій 9,0 %, погіршує органолептичні показники котлет, тоді як введення більше 12,0 % надає продукту небажаного смаку та запаху цибулі.

Введення масла вершкового в кількості, меншій за 1,5 %, не впливає на поживну цінність готового продукту, тоді як кількість, більша за 2,0 %, призводить до збільшення вмісту жиру та порушення оптимального співвідношення жиру та білку в продукті.

Введення борошна сухарного в кількості, меншій 2,0 %, погіршує формуючі властивості котлет, тоді як введення більше 4,0 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення борошна на підсипку в кількості, меншій 2,5 %, погіршує формуючі властивості котлет, тоді як введення більше 3,5 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Внесення грибів бланшованих в кількості, меншій 10,0 %, має недостатні органолептичні показники, тоді як внесення більше 15,0 % погіршує смак та впливає на собівартість продукту.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад	Приклад
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
М'ясо куряче	21,0	25,0	20,0	18,0	19,0
Свинина напівжирна	28,0	26,0	28,0	30,0	26,0
Борошно "ЕСО" (пшениця)	2,5	3,0	2,5	3,0	2,5
Яйця	12,0	10,0	12,0	8,0	10,0
Цибуля	12,0	9,0	10,0	12,0	9,0
Масло вершкове	2,0	2,0	1,5	2,0	2,0
Борошно сухарне	3,5	2,5	4,0	2,0	3,5
Борошно на підсипку	3,0	3,5	2,5	3,0	3,0
Гриби бланшовані	7,0	10,0	12,5	15,0	18,0
Вода на гідратацію	9,0	9,0	7,0	7,0	7,0

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	М'ясні котлети з грибами бланшованими мають надмірний присмак грибів
Приклад № 2	М'ясні котлети з грибами бланшованими мають виразну структуру фаршу та органолептику
Приклад № 3	М'ясні котлети з грибами бланшованими мають гарні смакові властивості та збалансований амінокислотний склад
Приклад № 4	М'ясні котлети з грибами бланшованими мають гарну структуру та високі смакові властивості
Приклад № 5	М'ясні котлети з грибами бланшованими мають недостатній вміст харчових волокон, що знижує функціональні властивості

5 Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість грибів бланшованих складає 10-15 %.

Технічний результат.

10 Дані рецептурні співвідношення дозволяють отримати продукт з однорідною, пластичною консистенцією, без розшарування компонентів в процесі заморожування та зберігання, підвищити харчову та біологічну цінність готового продукту за рахунок збагачення харчовими волокнами, досягнути збалансованості амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Котлети м'ясні, що містять м'ясо куряче, свинину напівжирну, борошно "ЕСО" (пшениця), воду на гідратацію, яйця, цибулю, масло вершкове, борошно сухарне, борошно на підсипку, які **відрізняються** тим, що додатково містять гриби бланшовані у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче	18,0-25,0
свинина напівжирна	26,0-30,0
борошно "ЕСО" (пшениця)	2,5-3,0
яйця	8,0-12,0
цибуля	9,0-12,0
масло вершкове	1,5-2,0
борошно сухарне	2,0-4,0
борошно на підсипку	2,5-3,5
гриби бланшовані	10,0-15,0
вода на гідратацію	решта.