



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **100161** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A23L 1/31 (2006.01)
A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|---|
| <p>(21) Номер заявки: u 2015 01114</p> <p>(22) Дата подання заявки: 11.02.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.07.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.07.2015, Бюл.№ 13</p> | <p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Кузьмич Анатолій Миколайович (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Іжевська Діана Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> |
|--|---|

(54) КОМБІНОВАНИЙ М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ З ГРИБАМИ БЛАНШОВАНИМИ

(57) Реферат:

Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими включає яловичину, м'ясо механічного обвалювання тушок курей, соєвий білково-жировий збагачувач, меланж яєчний. Додатково містить гриби бланшовані, сіль, суміш спецій, суміш петрушки та кропу.

UA 100161 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до приготування комбінованого м'ясного продукту з грибами бланшованими.

Відома рецептура приготування комбінованого м'ясного продукту [Патент України № 30643, опубл. 15.12.2000р., Бюл. №7], містить яловичину, м'ясо механічного обвалювання тушок курей, соєвий білково-жировий збагачувач, меланж яєчний.

Недоліком цієї рецептури є низькі смакові властивості продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури для приготування комбінованого м'ясного продукту з використанням грибною сировини для підвищення органолептичних властивостей продукту і збагачення його вітамінами.

Поставлена задача вирішується тим, що комбінований м'ясний продукт включає яловичину, м'ясо механічного обвалювання тушок курей, соєвий білково-жировий збагачувач, меланж яєчний, згідно з корисною моделлю, додатково містить гриби бланшовані, сіль, суміш спецій, суміш петрушки та кропу у наступному співвідношенні компонентів, %:

| | |
|---|---------|
| яловичина жилована | 18-24 |
| м'ясо механічного обвалювання тушок курей | 30-36 |
| соєвий білково-жировий збагачувач | 20-30 |
| меланж яєчний | 3-5 |
| гриби бланшовані | 10-15 |
| сіль | 1,2-1,9 |
| суміш спецій | 0,1-0,2 |
| суміш петрушки та кропу | 2,3-3. |

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному:

- Введення яловичини менше 18 % призводить до зниження смакових якостей продукту, а більше 24 % призводить до збільшення його собівартості.

- Введення м'яса механічного обвалювання тушок курей менше 30 % призводить до погіршення органолептики, а більше 36 % створює надмірно твердий присмак.

- Введення соєвого білково-жирового збагачувача менше 20 % недостатньо забезпечує технологічні властивості продукту. Введення соєвого білково-жирового збагачувача більше 30 % сприяє надмірній жирності продукту.

- Введення меланжу яєчного у кількості 3-5 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

- Внесення грибів бланшованих більше 15 % погіршує смак паштетів та впливає на собівартість продукту. Внесення грибів бланшованих менше 10 % має недостатні органолептичні показники.

- Введення солі менше 1,2 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці, а більше 1,9 % дає надмірно солоний смак.

- Введення спецій менше 0,1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,2 % створює надмірний смаковий залишок.

- Введення петрушки та кропу в межах 2,3-3 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

Приклад реалізації рецептури

35

| Сировина | Вміст, % | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Приклад № 1 | Приклад № 2 | Приклад № 3 | Приклад № 4 | Приклад № 5 |
| Яловичина | 23 | 19 | 21 | 18 | 24 |
| М'ясо механічного обвалювання тушок курей | 33 | 36 | 30 | 32 | 30 |
| Соєвого білково-жировий збагачувач | 20 | 24 | 30 | 28 | 29 |
| Меланж яєчний | 3 | 4 | 5 | 3 | 4,5 |
| Гриби бланшовані | 17 | 12 | 10 | 15 | 8 |
| Сіль | 1,8 | 1,9 | 1,3 | 1,6 | 1,2 |
| Суміш спецій | 0,2 | од | 0,2 | 0,1 | 0,1 |
| Суміш петрушки та кропу | 2 | 3 | 2,5 | 2,3 | 3,2 |

Пояснення до прикладів реалізації

| Номер прикладу | Пояснення |
|----------------|--|
| Приклад №1 | Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими має надмірний присмак грибів. |
| Приклад №2 | Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими має виразну структуру фаршу та органолептику. |
| Приклад №3 | Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими має гарні смакові властивості та збалансований амінокислотний склад. |
| Приклад №4 | Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими має гарну структуру та високі смакові властивості. |
| Приклад №5 | Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими має низькі функціональні властивості. |

Як видно з вищенаведених в таблиці даних, оптимальна кількість грибів бланшованих складає 10-15 %, суміші петрушки та кропу - 2,3-3 %.

5 Технічний результат:

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збільшити харчові властивості комбінованого продукту, підвищити його органолептичні та технологічні характеристики.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Комбінований м'ясний продукт з грибами бланшованими, що включає яловичину, м'ясо механічного обвалювання тушок курей, соєвий білково-жировий збагачувач, меланж яєчний, який **відрізняється** тим, що додатково містить гриби бланшовані, сіль, суміш спецій, суміш петрушки та кропу у наступному співвідношенні компонентів, %:

| | |
|---|---------|
| яловичина жилована | 18-24 |
| м'ясо механічного обвалювання тушок курей | 30-36 |
| соєвий білково-жировий збагачувач | 20-30 |
| меланж яєчний | 3-5 |
| гриби бланшовані | 10-15 |
| сіль | 1,2-1,9 |
| суміш спецій | 0,1-0,2 |
| суміш петрушки та кропу | 2,3-3. |

15

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601