



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **129771** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 05375	(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Яковенко Ярослава Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.05.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2018, Бюл.№ 21	(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)

(54) М'ЯСОВМІСНІ НАПІВФАБРИКАТИ СІЧЕНІ "ЯРОСЛАВСЬКІ"

(57) Реферат:

М'ясні січені напівфабрикати - котлети містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду. Як м'ясна сировина використовується м'ясо качки обвалене і м'ясо сріблястого карася.

UA 129771 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості, та може бути використана при виробництві продуктів для загального харчування.

- 5 Найбільш близькою за технічною суттю та досягнутим результатом є м'ясні січені напівфабрикати "Котлети домашні", що містять 30,5 % яловичини, 30,5 % свинини, 12 % хліба пшеничного, 4 % панірувальних сухарів, 1,5 % цибулі ріпчастої, яйця і смакові добавки (Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови: ДСТУ 4437-2005).

Згідно з рецептурою, напівфабрикати "Котлети домашні" виробляються з яловичини, свинини та інших інгредієнтів у таких співвідношеннях (мас. %):

яловичина	30,5
свинина	30,5
хліб пшеничний	12
панірувальні сухарі	4
цибуля ріпчаста	1,5
яйця	2
перець чорний мелений	0,06
сіль кухонна	1,2
вода	18,3.

- 10 До недоліків прототипу можна віднести високу собівартість за рахунок використання дорогих свинини та яловичини, недостатній вміст моно- та поліненасичених жирних кислот та вітаміну А.

- В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісних січених напівфабрикатів загального харчування та низької собівартості, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збагачені моно- та поліненасиченими жирними кислотами.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що в м'ясовмісних січених напівфабрикатах, які містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують м'ясо качки обвалене, а також додатково використовується м'ясо прісноводної риби, а саме карася сріблястого з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки обвалене	29-31
м'ясо карася сріблястого	29-31
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-8,5
цибуля ріпчаста	2,0-4,0
яйця	2,0-4,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

- 25 При виробництві м'ясовмісних січених напівфабрикатів "Ярославські" використовується м'ясо качки обвалене. М'ясо качки обвалене - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки обвалене містить повноцінний білок у кількості 15,8 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. Порівняно із свининою та яловичиною містить більшу кількість мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, що цілком відповідає сучасним тенденціям формування раціону харчування. М'ясо качки обвалене також містить в 5 разів більше вітаміну А порівняно з яловичиною. Отже, використання м'яса качки обваленого замість яловичини збільшує вміст ненасичених жирних кислот та вітаміну А в напівфабрикатах [1].

- 30 При виробництві м'ясних січених напівфабрикатів "Ярославські" як сировина тваринного походження використовується м'ясо сріблястого карася, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо сріблястого не поступається за вмістом білка м'ясу теплокровних тварин, а вміст жиру в м'ясі сріблястого карася становить 1,8 % проти 35 % жиру в свинині, а білка 17,7 % [2].

- 35 Введення у рецептуру напівфабрикатів менше 30 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясо-місткого хліба і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення рибного фаршу у кількості більше 30 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробах, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 1,5 % не впливає на органолептичні показники (смак, запах). Додавання більше 1,5 % погіршує органолептику готових виробів.

Введення яйця менше 2 % знижує вологосв'язуючу здатність продукту, а більше 4 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

5 Використання панірувальних сухарів в кількості менше 3,0 % не дозволяє зберегти стабільну форму напівфабрикатів після панірування, а більше 8,5 % погіршує сенсорні показники і біологічну цінність посічених напівфабрикатів.

Використання перцю чорного в кількості меншій 0,05 % не забезпечує належної смакової композиції, а внесення перцю більше 0,1 % погіршує смакові характеристики напівфабрикату.

10 Використання солі в кількості від 1,0 до 1,2 % забезпечує відповідність напівфабрикатів вимогам нормативних документів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади реалізації корисної моделі

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки обвалене	29	30,5	31
М'ясо карася сріблястого	31	30,5	29
Хліб пшеничний	11	12	13
Панірувальні сухарі	3	8,5	5
Цибуля ріпчаста	1	1,5	2
Яйця	1	2	3
Перець чорний мелений	0,06	0,1	0,05
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,0
Вода	решта	решта	Решта
Висновки	Консистенція прийнятно рихлувата, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат риби	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса сріблястого карася	Консистенція щільна, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак качиноного м'яса

15 Джерела інформації:

1. Химический состав пищевых продуктов/под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

2. Лисовой В.В. Малоиспользуемая прудовая рыба и отходы ее переработки товарной прудовой рыбы - ценное сырье для получения белковой добавки. // Новые технологии. 2010. № 3. С. 11-15.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясовмісні січені напівфабрикати - котлети, що містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, які **відрізняються** тим, що як м'ясна сировина використовується м'ясо качки обвалене і м'ясо сріблястого карася з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки	29,0-31,0
м'ясо карася сріблястого	29,0-31,0
хліб пшеничний	11,0-13,0
панірувальні сухарі	3-8,5
цибуля ріпчаста	2,0-4,0
яйця	2,0-4,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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