



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138606** (13) **U**  
(51) МПК (2019.01)  
**A23L 13/00**

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2019 04220</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>19.04.2019</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2019</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2019, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Жаровський Борис Борисович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</b></p>
--	--

**(54) М'ЯСОВМІСНІ НАПІВФАБРИКАТИ ПОСІЧЕНІ "ПУТИВЛЬСЬКІ"**

**(57) Реферат:**

М'ясовмісні посічені напівфабрикати містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду. Як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, а також додатково містять фарш карася сріблястого.

**UA 138606 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 близьким аналогом є м'ясовмісні напівфабрикати посічені "Ярославські", що містять м'ясо качки обвалене, м'ясо карася сріблястого, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасті, яйця та спеції [1].

Згідно з рецептурою, м'ясовмісні січені напівфабрикати "Ярославські" виробляються з м'яса качки та інших інгредієнтів у таких співвідношеннях (мас. %):

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.

До недоліків близького аналога можна віднести незбалансованість повноцінності білка.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісних посічених напівфабрикатів загального харчування та низькою собівартістю, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збалансовані за вмістом повноцінних білків.

15 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісні посічені напівфабрикати, які містять м'ясну сировину, м'ясо карася сріблястого, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, відрізняються тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, а також збільшено частку фаршу карася сріблястого, із наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

качка мускусна	20-30
фарш карася сріблястого	32-42
хліб пшеничний	10-14
панірувальні сухарі	3-5
цибуля ріпчаста	1-2
яйця курячі	1-3
сіль	1-2
перець чорний мелений	0,05-0,1
вода	решта.

20 При виробництві м'ясовмісних посічених напівфабрикатів "Путивльські" використовується м'ясо качки. М'ясо качки - один із корисних і збалансованих за вмістом поживних речовин видів м'ясної сировини. М'ясо качки мускусної містить повноцінний білок у кількості 17,2 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот [2].

25 При виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів "Путивльські" як білоквмісна сировина використовується фарш карася сріблястого, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо сріблястого карася містить 17,8 % білка, 3,65 % ліпідів і 1,52 % мінеральних речовин [3].

30 Введення у рецептуру напівфабрикатів менше 32 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясовмісного хліба і високу біологічну цінність виробу. Введення рибного фаршу у кількості більше 42 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробках, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 1,0 % не впливає на органолептичні показники (смак, запах). Додавання більше 2,0 % погіршує органолептику готових виробів.

35 Введення яйця менше 1 % немає ефективного вливу на вологоз'язуючу здатність продукту, а більше 3 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

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

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

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

М'ясовмісні напівфабрикати посічені "Путивльські" виготовляють за наступною схемою:

5 М'ясо качки мускусної поєднують із цибулею ріпчастою свіжою, після чого подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додають фарш карася сріблястого, попередньо гідратований хліб пшеничний, сіль, яйця, перець чорний мелений та ретельно вимішують до рівномірного розподілу компонентів. З готового фаршу формують вироби, панірують у панірувальних сухарях, після чого упаковують та заморожують.

10 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 посолена, кг на 100 кг		
М'ясо качки мускусної	30,5	25,5	20,5
Фарш карася сріблястого	32	34,5	42
Хліб пшеничний	12,0	12,0	12,0
Панірувальні сухарі	4,0	4,0	4,0
Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	1,5
Яйця	0,06	0,06	0,06
Перець чорний мелений	2,0	2,0	2,0
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2
Вола	решта	решта	решта
Висновки	Консистенція щільна, за органолептичними показниками білили виражено відчувається смак качинового м'яса	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса сріблястого карася	Консистенція прийнятно пухкувата, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат риби

Джерела інформації:

1. Патент на корисну модель № 129771 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 М'ясовмісні напівфабрикати січені "Ярославські"/ Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Яковенко Я.М. заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 05375, заявл. 15.05.2018, опубл. 12.11.2018, бюл. № 21.

2. Залялієва Д.Р. Мясная продуктивность мускусных уток. / Д.Р. Залялієва, В.И. Криштафович.//Мясная индустрия. - 2010. - № 8. - С. 43-45.

20 3. Лисовой В.В. Малоиспользуемая прудовая рыба и отходы ее переработки товарной прудовой рыбы - цепное сырье для получения белковой добавки. / В.В. Лисовой. // Новые технологии. - 2010. - № 3. – с. 11-15.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 М'ясовмісні посічені напівфабрикати, які містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, які **відрізняються** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, а також додатково містять фарш карася сріблястого, із наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

качка мускусна	20-30
фарш карася сріблястого	32-42
хліб пшеничний	10-14
панірувальні сухарі	3-5
цибуля ріпчаста	1-2
яйця курячі	1-3
сіль	1-2

перець чорний мелений  
вода

0,05-0,1  
решта.

---

Комп'ютерна верстка М. Мацело

---

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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