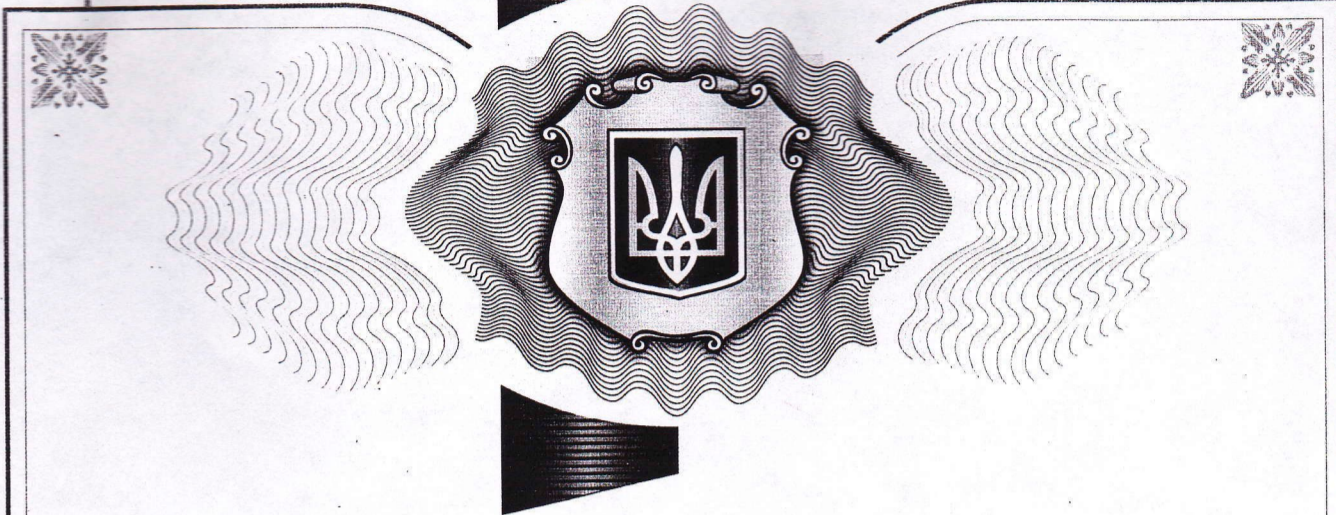


3902

УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56285

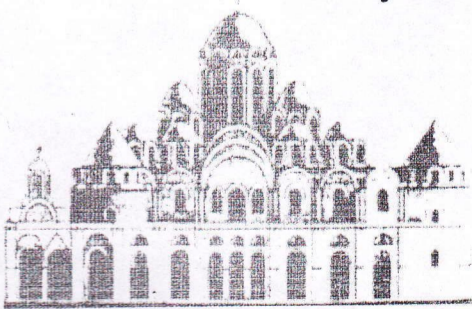
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) 56285

(19) UA

(51) МПК (2011.01)
A23L 1/31
A23B 4/03

(21) Номер заявки: **u 2010 07195**

(22) Дата подання заявки: **10.06.2010**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.01.2011**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.01.2011, Бюл. № 1**

(72) Винахідники:
**Пешук Людмила Василівна, UA,
Салов Климентій Миколайович, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення напівфабрикатів, що містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту свіжу очищену, сіль кухонну, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, кунжут, материнку сушену, картопляний крохмаль, альбумін яєчний, суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" у наступному співвідношенні компонентів, %:

основна сировина:			
яловичина жилована	1-го		48,0-50,0
сорт			
свинина напівжирна			20,0-25,0
м'ясо куряче			10,5-11,0
цибуля ріпчаста свіжа очищена			5,0-8,0
печериці варені			3,0-5,0
картопляний крохмаль			1,5-2,0
кунжут			3,0-5,0
альбумін яєчний			1,0-2,0
допоміжна сировина:			
сіль кухонна			1,3-1,4
материнка сушена			0,5-1,5
суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622"			5,0-10,0.

(11) 56285

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.01.2011



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, connected strokes.

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56285 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23L 1/31
A23B 4/03МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

1	2
(21) u201007195	основна сировина:
(22) 10.06.2010	яловичина жилована 1-го сорту 48,0-50,0
(24) 10.01.2011	свинина напівжирна 20,0-25,0
(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.	м'ясо куряче 10,5-11,0
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, САЛОВ КЛИМЕНТІЙ МИКОЛАЙОВИЧ	цибуля ріпчаста свіжа очищена 5,0-8,0
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	печериці варені 3,0-5,0
(57) Композиція для виготовлення напівфабрика- тів, що містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту свіжу очищену, сіль кухонну, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, кунжут, материнку сушену, картопляний крохмаль, альбу- мін яєчний, суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" у наступному співвідношенні компонен- тів, %:	картопляний крохмаль 1,5-2,0
	кунжут 3,0-5,0
	альбумін яєчний 1,0-2,0
	допоміжна сировина:
	сіль кухонна 1,3-1,4
	материнка сушена 0,5-1,5
	суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" 5,0-10,0.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомий склад для виробництва напівфабрикатів «Фрикадельки останкинские» (Производство мясных полуфабрикатов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагимов, Л.К. Забашта. - М.: Колос-Пресс, 2001. - 336с.) містить у мас. %: яловичину жиловану 1-го сорту - 76,0; жир сирець - 5,0; шпик ковбасний - 3,0; цибулю ріпчасту свіжу очищену - 16,0; перець чорний - 0,05; сіль кухонну 2,0. Воду питну 15,0дм³.

До недоліку прототипа можна віднести невисокі органолептичні показники: продукт жорсткий і непривабливий на вигляд.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення нової композиції для виготовлення напівфабрикатів шляхом зміни складу компонентів і співвідношення між ними отримати продукт з підвищеними органолептичними і дієтичними властивостями, та підвищити термін зберігання в замороженому вигляді.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення напівфабрикатів містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту

свіжу очищену, сіль кухонну. Згідно корисної моделі додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, кунжут, материнку сушену, картопляний крохмаль, альбумін яєчний, суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622» у наступному співвідношенні компонентів, %:

Основна сировина:	
Яловичина жилована 1 сорту	48,0-50,0
Свинина напівжирна	20,0-25,0
М'ясо куряче	10,5-11,0
Цибуля ріпчаста свіжа очищена	5,0-8,0
Печериці варені	3,0-5,0
Картопляний крохмаль	1,5-2,0
Кунжут	3,0-5,0
Альбумін яєчний	1,0-2,0
Допоміжна сировина:	
Сіль кухонна	1,3-1,4
Материнка сушена	0,5-1,5
Суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622»	5,0-10,0

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Куряче м'ясо є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, вітамінів та мінеральних речо-

(19) UA (11) 56285 (13) U

вин вона не поступається яловичині. Особливість курятини полягає в тому, що її жир містить відносно невелику кількість холестерину, а значить вживання продуктів з м'яса курки є профілактичним засобом до таких захворювань, як діабет та атеросклероз.

В Таблиці 1 наведено вміст холестерину в тваринному жирі.

Таблиця 1

Жир	мг у 100г
Свинячий	1200
Яловичий	112
Курячий	80

При введенні курятини менше 10,5% погіршуються органолептичні показники продукту, а при введенні більше 11,0% підвищується жорсткість виробу.

Введення свинини менше 20,0% призводить до погіршення структури та консистенції напівфабрикатів, а більше 25,0% - до зниження його якісних показників.

Додавання картопляного крохмалю менше 1,5% та більше 2,0% погіршує консистенцію виробу.

Використання кунжуту менше 3,0% не дає достатнього збагачення біологічно-активними речовинами, а більше 5,0% погіршує органолептичні показники.

Додавання продуктів задля подовження терміну зберігання в замороженому вигляді, а саме материнки сушеної, в кількості менше 0,5% не дає бажаного результату, а більше 1,5% - погіршує смакові властивості готового виробу.

Використання яєчного альбуміну менше 1,0% не дає достатнього рівня збалансованості поживними речовинами, а більше 2,0% може призводити до погіршення консистенції виробу.

Використання суміші спецій «Natural meat spice mix 9907.622» в кількості менше 5,0% не дає належних смакових показників, а більше 10,0% не вигідно економічно.

Додавання солі менше 1,3% та більше 1,4% погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання печериць варених менше 3,0% та більше 5,0% погіршує консистенцію виробу.

Приклади композицій для виготовлення корисної моделі наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади здійснення корисної моделі

Рецептурні компоненти	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Основна сировина				
Яловичина жилована 1с	43,0	50,0	48,0	58,0
Свинина напівжирна	30,0	20,0	25,0	15,0
М'ясо куряче	5,0	11,0	10,5	15,0
Картопляний крохмаль	3,0	2,0	1,5	0,5
Цибуля ріпчаста свіжа очищена	7,0	8,0	5,0	3,0
Печериці варені	2,0	3,0	5,0	6,0
Кунжут	7,0	5,0	3,0	2,0
Альбумін яєчний	3,0	1,0	2,0	0,5
Всього:	100	100	100	100
Допоміжна сировина				
Сіль кухонна	1,0	1,3	1,4	2,0
Материнка сушена	0,1	0,5	1,5	3,0
Суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622»	2,5	5,0	10,0	15,0

Характеристика та висновки прикладів здійснення корисної моделі наведена в таблиці 3.

Таблиця 3

Характеристика та висновки прикладів

Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників	Стабільні за технологічними характеристиками напівфабрикати збалансовані по складу білку.	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита.	Консистенція рихла, відсутня належна пружність продукту.

Таким чином, заявлена корисна модель дозволяє отримати стабільні за технологічними характеристиками напівфабрикати, збагачені пожив-

ними і біологічно-активними речовинами з покращеними органолептичними показниками та харчовою цінністю.

