

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 104378

ПЕЛЬМЕНІ "СОНЯЧНІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи  
27.01.2014.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104378** (13) **C2**

(51) МПК (2013.01)

**A23L 1/00**

**A23L 1/317** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД**

- |  |   |
|--|---|
| <p>(21) Номер заявки: <b>а 2012 14234</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>13.12.2012</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>27.01.2014</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>10.07.2013, Бюл.№ 13</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.01.2014, Бюл.№ 2</b></p> | <p>(72) Винахідник(и):<br/><b>Страшинський Ігор Мирославович (UA),<br/>Гончаров Георгій Іванович (UA),<br/>Маршалок Тарас Валерійович (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и):<br/><b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ<br/>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,<br/>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601<br/>(UA)</b></p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:<br/><b>UA 55208 U, 10.12.2010.<br/>RU 2006129220 A, 20.02.2008.<br/>RU 96111048 A, 10.10.1998, реферат.<br/>RU 2113137 C1, 20.06.1998, реферат.<br/>RU 2243704 C2, 10.01.2005.<br/>RU 2003133627 A, 27.04.2005, реферат.<br/>RU 2008122112, 10.12.2009.</b></p> |
|--|---|

**(54) ПЕЛЬМЕНІ "СОНЯЧНІ"**

**(57) Реферат:**

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі. Пельмені "Сонячні" містять свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, борошно на присипку. Додатково містять свіжі моркву та буряк, жирно-білкову емульсію, шкіру курячу та соєвий текстурат.

**UA 104378 C2**

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі.

Відомий склад пельменів передбачає підготовку тіста, м'ясної сировини з додаванням рослинно-білкової емульсії, фаршескладання, формування, заморожування, галтування та лакування. Для приготування пельменів використовують вказані сировинні матеріали: яловичина 1 с (17,4 %), свинина напівжирна (17,0 %), свинина жирна (20,3 %), меланж (3,9 %), цибуля (2,9 %), сіль кухонна (1,9 %), цукор - пісок (0,09 %), перець чорний мелений (0,09 %), борошно (35,45 %), борошно на присипку (1,0 %) [ДСТУ 4437:2005].

Недоліком даного способу є те, що він не забезпечує збагачення пельменів біологічно активними речовинами.

В основу винаходу поставлена задача створення пельменів "Сонячні", в яких до основної сировини вводиться овочева сировина, шкіра куряча та жири-білкова емульсія, що забезпечує підвищення біологічної цінності пельменів і використовується при створенні нових харчових продуктів масового споживання.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені "Сонячні" містять свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, борошно на присипку. Згідно винаходу, додатково вносять свіжі моркву, буряк, жири-білкову емульсію, шкіру курячу та соєвий текстурат з наступним рецептурним співвідношенням мас. %:

свинина напівжирна	35-35,97
свинина жирна	8,3-10,37
меланж	3,5-3,9
шкіра куряча	2,6-3,8
жири-білкова емульсія	2,8-3,2
цибуля ріпчаста свіжа	2,5-2,9
соєвий текстурат	0,5-1,0
морква свіжа	1,5-2,0
буряк свіжий	0,5-1,5
сіль кухонна	1,5-1,9
цукор-пісок	0,08-0,09
перець чорний мелений	0,08-0,09
борошно	35,0-35,42
борошно на присипку	0,08-1,0.

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

Використання моркви пояснюється, в першу чергу, наявністю великої кількості каротину, який регулює окисно-відновні процеси, сприяє утворенню і накопиченню енергетичного матеріалу - глікогену. Буряк багатий на клітковину та пектини, а також містить унікальні алкалоїдоподібні з'єднання, - бетаїн і бетанін - що сприяють розщепленню і засвоєнню їжі.

Додавання цих компонентів поліпшує амінокислотний склад готових виробів, підвищує органолептичні та технологічні показники.

Використання жири-білкової емульсії забезпечує збагачення готових виробів жиром, що легко засвоюється, білком та незамінними амінокислотами. Жири-білкова емульсія представляє собою свинячу шкіру та внутрішній жир.

Куряча шкіра надає певної ніжності, еластичності фаршу та збільшує його жирність.

Соєвий текстурат - це текстурований білок рослинного походження, що має структуру м'язових волокон і не змінює органолептики продукту.

Спосіб виробництва пельменів "Сонячні" передбачає такі операції: приготування тіста, приготування фаршу, формування, заморожування, розфасування і пакування.

Важливим етапом виробництва пельменів є приготування тіста, яке має бути високо пластичним, мати температуру 18-20 °C і вміст клейковини не менше ніж 30 %. М'ясну сировину подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-4 мм, складають фарш при одночасному додаванні моркви, буряку у сирому подрібненому вигляді та жири-білкової емульсії, спецій, цибулі, меланжу. Потім формують вироби та піддають тепловій обробці у вигляді варіння.

Використання запропонованого винаходу дозволяє розширити асортимент пельменів, в яких використовують рослинну сировину та продукти переробки вторинної сировини, а саме жири-білкову емульсію, та характеризуються високими органолептичними та підвищеною біологічною цінністю виробів. Приклади складу пельменів "Сонячні" наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти	Масова частка компонента, %					
	Експериментальні ковбаси					
	1	2	3	4	5	
Свинина напівжирна	35	35,52	35,80	35,85	35,97	
Свинина жирна	10,37	9,20	9	8,35	8,30	
Меланж	3,90	3,80	3,72	4,87	3,50	
Шкіра куряча	2,50	3	3,25	3,50	4	
Жиро-білкова емульсія	3,25	3	3	3	2,75	
Цибуля ріпчаста свіжа	2,80	2,80	2,80	2,80	2,80	
Соевий текстурат	0,50	1	0,75	0,85	1	
Морква свіжа	2	2	2	2	2	
Буряк свіжий	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	
Сіль кухонна	1,80	1,80	1,80	1,80	1,80	
Цукор пісок	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	
Перець чорний мелений	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09	
Борошно	35,2	35,2	35,2	35,2	35,2	
Борошно на присипку	1	1	1	1	1	
Всього	100	100	100	100	100	
Висновки	Недостатньо високої функціонально технологічні властивості, незбалансованість білків, жирів та вуглеводів.		Підвищені органолептичні показники, збалансований склад та засвоюваність.		якісні, хімічний показники, добра	Призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

- 5 Аналіз даних показує, до складу розроблених рецептур пельменів "Сонячні" доцільно додавати курячу шкіру у співвідношеннях, згідно прикладів 2, 3 та 4 що дозволяє оптимізувати технологічні характеристики пельменів "Сонячні". Зменшення її кількості не призводить до будь-яких суттєвих змін продукту, а збільшення - погіршує органолептичні та фізико-хімічні показники.

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 10 Пельмені містять свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, борошно на присипку, які **відрізняються** тим, що додатково містять свіжу моркву, свіжий буряк, жиро-білкову емульсію, шкіру курячу та соєвий текстурат з наступним рецептурним співвідношенням мас. %:
- |                       |            |
|-----------------------|------------|
| свинина напівжирна    | 35-35,97   |
| свинина жирна         | 8,3-10,37  |
| меланж                | 3,5-3,9    |
| шкіра куряча          | 2,6-3,8    |
| жиро-білкова емульсія | 2,8-3,2    |
| цибуля ріпчаста свіжа | 2,5-2,9    |
| соєвий текстурат      | 0,5-1,0    |
| морква свіжа          | 1,5-2,0    |
| буряк свіжий          | 0,5-1,5    |
| сіль кухонна          | 1,5-1,9    |
| цукор-пісок           | 0,08-0,09  |
| перець чорний мелений | 0,08-0,09  |
| борошно               | 35,0-35,42 |
| борошно на присипку   | 0,08-1,0.  |

(19) UA

(51) МПК (2013.01)  
A23L 1/00  
A23L 1/317 (2006.01)

- (21) Номер заявки: а 2012 14234
- (22) Дата подання заявки: 13.12.2012
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 27.01.2014
- (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 10.07.2013, Бюл.№ 13
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 27.01.2014, Бюл. № 2

(72) Винахідники:  
Страшинський Ігор  
Мирославович, UA,  
Гончаров Георгій Іванович,  
UA,  
Маршалок Тарас  
Валерійович, UA

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

(54) Назва винаходу:

**ПЕЛЬМЕНІ "СОНЯЧНІ"**

(57) Формула винаходу:

Пельмені містять свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, борошно на присипку, які відрізняються тим, що додатково містять свіжу моркву, свіжий буряк, жирно-білкову емульсію, шкіру курячу та соєвий текстурат з наступним рецептурним співвідношенням мас. %:

свинина напівжирна	35-35,97
свинина жирна	8,3-10,37
меланж	3,5-3,9
шкіра куряча	2,6-3,8
жиро-білкова емульсія	2,8-3,2
цибуля ріпчаста свіжа	2,5-2,9
соєвий текстурат	0,5-1,0
морква свіжа	1,5-2,0
буряк свіжий	0,5-1,5
сіль кухонна	1,5-1,9
цукор-пісок	0,08-0,09
перець чорний мелений	0,08-0,09
борошно	35,0-35,42
борошно на присипку	0,08-1,0.