



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **99106** (13) **U**
(51) МПК (2015.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 07712</p> <p>(22) Дата подання заявки: 09.07.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.05.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2015, Бюл.№ 10</p>	<p>(72) Винахідник(и): Іванов Сергій Віталійович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Неводюк Ірина Валентинівна (UA), Духнич Марія Станіславівна (UA), Герасименко Марина Юріївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЕМУЛЬГОВАНОГО ПРОДУКТУ

(57) Реферат:

Композиція для виробництва емульгованого продукту містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники. Як рослинно-білковий компонент композиція містить сухий тваринний білок, рисове борошно, сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку. Як харчову сіль містить кухонну сіль та фосфати харчові. Як загусник - крохмаль, карбоксиметилцелюлозу, камідь гуарову, кремнезем.

UA 99106 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва ковбасних виробів.

Відома композиція для виробництва емульгованого м'ясного продукту [патент України № 9500 опубл. 17.10.2005, бюл. № 10, 2005 р.], включає м'ясну сировину, рослинно-білковий компонент, сіль та спеції. Як рослинно-білковий компонент композиція містить суміш борошна зернобобових культур, гірчичний порошок і білкову добавку при наступних співвідношеннях основних компонентів фаршу: м'ясна сировина - 84-86 %, рослинно-білковий компонент - 14-16 %, при цьому складниками суміші є гірчичний порошок, вівсяне та горохове борошно, сухі плазма крові та соєвий білково-жировий збагачувач.

Недоліком прототипу є використання рослинних білків, що не дозволяють говорити про значне покращення біологічної цінності м'ясних продуктів з його використанням. Крім цього, функціонально-технологічна характеристика даної композиції не дозволяє виробляти продукти з високою рентабельністю.

Задачею, на вирішення якої направлена корисна модель, є створення композиції для виробництва емульгованого продукту, в якій за рахунок використання сухої молочної сироватки, молочного концентрату та сухого молока в поєднанні з харчовими солями та гідроколоїдами підвищуються функціонально-технологічні характеристики емульгованого продукту без погіршення їх біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виробництва емульгованого продукту, що містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники у відповідності до винаходу містить як рослинно-білковий компонент - сухий тваринний білок, рисове борошно, сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку, як харчові солі містить кухонну сіль та фосфати харчові, як загусники крохмаль, карбоксиметилцелюлозу, камідь гуарову, кремнезем в заданому співвідношенні компонентів, у мас. %:

сухий тваринний білок	1-8
рисове борошно	10-15
сухий молочний концентрат	10-35
або суха молочна сироватка	
кухонна сіль	0,1-1
фосфати	1-6
крохмаль	1-15
карбоксиметилцелюлоза	1-5
камідь гуарова	15-25
кремнезем	0,03-0,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак корисної моделі та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Використання молочного концентрату або сухої молочної сироватки в кількості більше 35 % економічно не доцільно, внесення менше 10 % погіршує біологічну цінність системи.

Використання фосфатів менше 1 % не стабілізує рН, більше 6 % зміщує рН з ефективного діапазону.

Внесення кухонної солі в кількості менше 0,1 % не дає ефекту стабілізації емульсії, більше 1 % погіршує емульгуючу здатність.

Кремнезем менше 0,03 % не дає технологічного ефекту, більше 0,5 % економічно не доцільно.

Використання сухого тваринного білка в кількості більше 8 % економічно не доцільно, внесення менше 1 % погіршує біологічну цінність системи.

Внесення рисового борошна менше 10 % погіршує біологічну цінність системи, більше 15 % знижує емульгуючу здатність.

Використання крохмалю менше 1 % не надає належного рівня загущення, більше 15 % погіршує емульсовані характеристики системи.

Камідь гуарова менше 15 % не дає технологічного ефекту, більше 25 % економічно не доцільно.

Використання карбоксиметилцелюлози в кількості менше 1 % не дає технологічного ефекту, більше 5 % економічно не доцільно. Приклади композиції наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Склад, %	приклад № 1	приклад № 2	приклад № 3
сухий тваринний білок	3	8	7
рисове борошно	15	13	10
сухий молочний концентрат або суха молочна сироватка	35	31	35
кухонна сіль	0,5	1	0,75
фосфати	6	5,5	5,85
крохмаль	15	12	15
карбоксиметилцелюлоза	5	4	0,9
камідь гуарова	20	25	25
кремнезем	0,5	0,5	0,5
всього	100	100	100

приклад № 1, 2	Композиція для виробництва емульгованих продуктів є високоемульгуючою сумішшю з високою термостійкістю.
приклад № 3	Композиція для виробництва емульгованих продуктів є високоемульгуючою сумішшю з низькою термостійкістю, за рахунок меншого вмісту карбоксиметилцелюлози.

- 5 Технічний результат: дана корисна модель дозволяє отримати композицію, яка буде стабілізувати якість продуктів при реалізації стандартних технологічних процесів виробництва харчових продуктів емульгованого типу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Композиція для виробництва емульгованого продукту, що містить рослинно-білковий компонент, харчові солі, загусники, яка **відрізняється** тим, що як рослинно-білковий компонент композиція містить сухий тваринний білок, рисове борошно, сухий молочний концентрат або суху молочну сироватку, як харчові солі містить кухонну сіль та фосфати харчові, як загусники крохмаль, карбоксиметилцелюлозу, камідь гуарову, кремнезем в заданому співвідношенні
- 15 компонентів, у мас. %:
- | | |
|--|-----------|
| сухий тваринний білок | 1-8 |
| рисове борошно | 10-15 |
| сухий молочний концентрат або суха молочна сироватка | 10-35 |
| кухонна сіль | 0,1-1 |
| фосфати | 1-6 |
| крохмаль | 1-15 |
| карбоксиметилцелюлоза | 1-5 |
| камідь гуарова | 15-25 |
| кремнезем | 0,03-0,5. |

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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

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