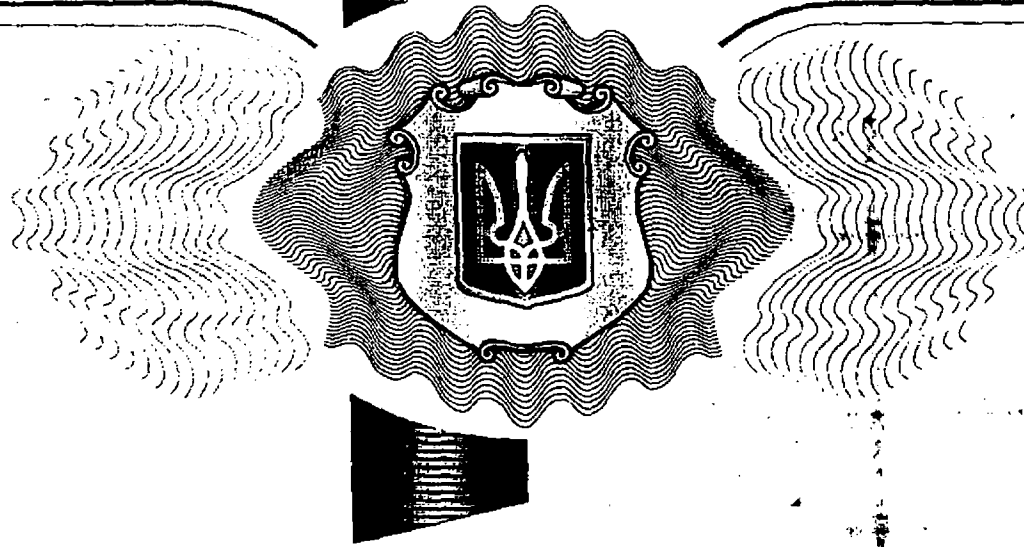


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 66018

РОМШТЕКС "АПЕТИТНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 26.12.2011.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



Date		Description		Amount	
1/1/20		Balance		100.00	
1/15/20		Payment		50.00	
2/1/20		Interest		2.50	
2/15/20		Payment		25.00	
3/1/20		Interest		1.25	
3/15/20		Payment		12.50	
4/1/20		Interest		0.62	
4/15/20		Payment		6.25	
5/1/20		Interest		0.31	
5/15/20		Payment		3.12	
6/1/20		Interest		0.16	
6/15/20		Payment		1.56	
7/1/20		Interest		0.08	
7/15/20		Payment		0.78	
8/1/20		Interest		0.04	
8/15/20		Payment		0.39	
9/1/20		Interest		0.02	
9/15/20		Payment		0.19	
10/1/20		Interest		0.01	
10/15/20		Payment		0.09	
11/1/20		Interest		0.00	
11/15/20		Payment		0.04	
12/1/20		Interest		0.00	
12/15/20		Payment		0.02	
1/1/21		Balance		0.00	

(11) 66018

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2011 05324

(22) Дата подання заявки: 26.04.2011

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 26.12.2011

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 26.12.2011,
Бюл. № 24

(72) Винахідники:

Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Панченко Оксана Олексіївна,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

РОМШТЕКС "АПЕТИТНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Ромштекс, який містить яловичину (котлетне м'ясо), свинину жирну, часник, перець чорний мелений, сіль, сухарі панірувальні та воду, який відрізняється тим, що додатково містить гідратоване рисове борошно в такому співвідношенні компонентів, % мас.:

яловичина (котлетне м'ясо)	23-31
свинина жирна	37-45
часник сушений	0,5-1,2
перець чорний мелений	0,1-0,3
сіль кухонна	1,0-1,4
вода	3,5-13,5
рисове борошно гідратоване	5-20
сухарі панірувальні	1,0-4,0

(11) 66018

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
26.12.2011



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA (11) 66018 (13) U
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальністю
власника
патенту

(54) РОМШТЕКС "АПЕТИТНИЙ"

1

2

(21) u201105324

(22) 26.04.2011

(24) 26.12.2011

(46) 26.12.2011, Бюл. № 24, 2011 р.

(72) СТРАШИНСЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ,
ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, ПАНЧЕНКО ОКСАНА ОЛЕКСІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Ромштекс, який містить яловичину (котлетне м'ясо), свинину жирну, часник, перець чорний мелений, сіль, сухарі панірувальні та воду, який від-

різняється тим, що додатково містить гідратоване рисове борошно в такому співвідношенні компонентів, % мас.:

яловичина (котлетне м'ясо)	23-31
свинина жирна	37-45
часник сушений	0,5-1,2
перець чорний мелений	0,1-0,3
сіль кухонна	1,0-1,4
вода	3,5-13,5
рисове борошно гідратоване	5-20
сухарі панірувальні	1,0-4,0

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до способу виробництва м'ясних січених напівфабрикатів, зокрема ромштексу.

Відомий склад ромштексу з м'яса (по рецептурі Рогов І.А., Забашта А.Г., Ібрагімов Р.М. Виробництво м'ясних напівфабрикатів. - М.: Колос-Пресс, 2001. - 336 с), з таким співвідношенням компонентів, % мас.:

яловичина (котлетне м'ясо)	41;
свинина жирна	41;
часник	1,0;
перець чорний мелений	0,1
сіль кухонна	1,4;
вода	13,5;
сухарі панірувальні	2,0.

Недоліком відомого складу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики ромштексу, відсутність належної кількості вітамінів та мікро- і макроеlementів, що необхідні для нормальної життєдіяльності організму людини і засвоєння їжі.

Задачею, на вирішення якої спрямована корисна модель, є поліпшення ступеня збалансованості готового продукту за харчовою цінністю та технологічними і органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що ромштекс «Апетитний», який містить яловичину (котлетне м'ясо), свинину жирну, часник, перець чор-

ний мелений, сіль та панірувальні сухарі, згідно з корисною моделлю додатково містить гідратоване рисове борошно в такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина (котлетне м'ясо)	23-31;
свинина жирна	37-45;
часник сушений	0,5-1,2
перець чорний мелений	0,1-0,3;
сіль кухонна	1,0-1,4;
вода	3,5-13,5;
рисове борошно гідратоване	5-20;
сухарі панірувальні	1,0-4,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: введення рисового борошна в кількості менше 5 % призводить до поліпшення структури фаршу та відділення водної фази від маси фаршу під час термообробки, а більше 15 % - призводить до зниження харчової цінності продукту та органолептичних показників.

Включення до складу рецептури ромштексу «Апетитний» гідратованого рисового борошна забезпечує покращення органолептичних та функціонально-технологічних властивостей виробу, збагачує його вітамінами та мінеральними речовинами.

(19) UA (11) 66018 (13) U

Приклади здійснення корисної моделі

Варіаційні характеристики, %	Рецептура №1	Рецептура №2	Рецептура №3	Рецептура №4	Рецептура №5
Яловичина (котлетне м'ясо)	41,0	36,0	31,0	26,0	23,0
Свинина жирна	41,0	41,0	41,0	41,0	41,0
Часник	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Сіль	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4
Вода	13,5	10,2	6,9	3,5	-
Рисове борошно гідратоване	-	5,0	10,0	15,0	18,0
Сухарі панірувальні	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0

Пояснення до прикладів здійснення корисної моделі

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Виробництво ромштексів з нестабільними технологічними характеристиками.
Приклад №2	Виробництво ромштексів із стабільними технологічними характеристиками.
Приклад №3	Виробництво ромштексів із стабільними технологічними характеристиками і високими органолептичними показниками.
Приклад №4	Виробництво ромштексів із стабільними технологічними характеристиками і добрими органолептичними показниками.
Приклад №5	Виробництво ромштексів з пониженими органолептичними показниками.

Виробництво ромштексу «Апетитний» дозволяє розширити асортимент м'ясних січених напівфабрикатів. Дані рецептурні співвідношення ком-

понентів дозволяють отримати виріб з високими органолептичними і технологічними характеристиками.