

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82762

ПЕЛЬМЕНИ ОЗДОРОВЧІ З М'ЯСОМ ІНДИЧКИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **12.08.2013**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Кобня



4572

(11) 82762

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 00859

(22) Дата подання заявки: 24.01.2013

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.08.2013

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 12.08.2013, Бюл. № 15

(72) Винахідники:
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Наріжна Поліна Вікторівна,
UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ПЕЛЬМЕНІ ОЗДОРОВЧІ З М'ЯСОМ ІНДИЧКИ

(57) Формула корисної моделі:

Пельмені оздоровчі з м'ясом індички, що включають борошно пшеничне вищого ґатунку, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно на підсипку, олію рослинну, воду на гідратацію, які відрізняються тим, що як м'ясо використовується м'ясо індички, та додатково містить імуноукріплюючу приправу на основі кухонної солі, зародки пшениці, перець червоний мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички	45,0-50,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	30,0-36,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0-5,0
яйця курячі	1,5-2,5
імуноукріплююча приправа на основі кухонної солі	2,0-3,0
цукор-пісок	0,05-0,15
перець чорний мелений	0,05-0,15
перець червоний мелений	0,05-0,15
борошно на підсипку	0,8-1,2
олія рослинна	0,15-0,25
вода на гідратацію	7,0-9,0
зародки пшениці	2,0-4,0

(11) 82762

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
12.08.2013



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82762** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 00859	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Наріжна Поліна Вікторівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.01.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.08.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.08.2013, Бюл.№ 15	

(54) ПЕЛЬМЕНІ ОЗДОРОВЧІ З М'ЯСОМ ІНДИЧКИ

(57) Реферат:

Пельмені оздоровчі з м'ясом індички, що включають борошно пшеничне вищого ґатунку, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно на підсипку, олію рослинну, воду на гідратацію. Як м'ясо використовується м'ясо індички, та додатково містить імуноукріплюючу приправу на основі кухонної солі, зародки пшениці, перець червоний мелений.

UA 82762 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва напівфабрикатів.

Відомий м'ясний фарш для виробництва пельменів містить, у мас. %:

яловичину жиловану	- 18,6,
свинину жиловану жирну	- 24,2,
свинину жиловану напівжирну	- 9,4,
борошно пшеничне вищого ґатунку	- 35,9,
цибулю ріпчасту свіжу	- 3,8,
яйця курячі	- 6,1,
сіль кухонну	- 2,0,
цукор-пісок	- 0,2,
борошно на підсіпку	- 1,0,
олію рослинну	- 0,2,
перець чорний мелений	- 0,2.

[Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник. - М:

5 Колос С, 2006. - 551 с: ил.]

Недоліком найближчого аналога є невисока харчова і біологічна цінність продукту.

В основу корисної моделі поставлена задача створення пельменів, збагачених йодом, селеном, вітамінами, імуноукріплюючими добавками, зародками пшениці з підвищеною біологічною і харчовою цінністю для розширення асортименту харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

10 Поставлена задача вирішується тим, що пельмені оздоровчі з м'ясом індички містять цибулю ріпчасту свіжу, борошно вищого ґатунку, яйця курячі, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно на підсіпку, олію рослинну. Згідно корисної моделі як м'ясо використовується м'ясо індички та додатково використовується імуноукріплююча приправа на основі кухонної солі, зародки пшениці, перець червоний мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички	45,0-50,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	30,0-36,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0-5,0
яйця курячі	1,5-2,5
імуноукріплююча приправа на основі кухонної солі	2,0-3,0
цукор-пісок	0,05-0,15
перець чорний мелений	0,05-0,15
перець червоний мелений	0,05-0,15
борошно на підсіпку	0,8-1,2
олія рослинна	0,15-0,25
вода на гідратацію	7,0-9,0
зародки пшениці	2,0-4,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним результатом полягає в наступному: імуноукріплююча приправа додатково містить такі добавки, як аскорбат натрію, бета-каротин, морські макро- і мікроелементи, біомасу водорості *Dunaliella salina*.

20 Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

25 М'ясо індички - одне з низькокалорійних, але дуже поживних видів м'яса. В ньому міститься невелика кількість холестерину - 74 мг/100 г. М'ясо індички багате на селен, залізо, калій, магній, а також містить фосфор в такій же кількості, як і риба. Також містяться вітаміни: В6, РР, В2, В12. Це м'ясо не викликає алергії. Використання м'яса індички менше 45 % призводить до погіршення органолептичних показників готових виробів, а більше 50 % - до збільшення собівартості продукту.

30 Додавання цибулі ріпчастої менше 3,0 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 5,0 % надає продукту небажаного, смаку та запаху цибулі.

Використання борошна пшеничного вищого ґатунку менше 30 % і більше 36 % погіршує властивості тіста.

Додавання яєць курячих менше 1,5 % не забезпечує достатню пластичність тіста, а додавання більше 2,5 % погіршує пластичність тіста.

5 Додавання імуноукріплюючої приправи на основі кухонної солі менше 2,0 % не забезпечує потребу організму в імуноукріплюючих добавках, щ більше 3,0 % - погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання цукру-піску менше 0,05 % і більше 0,15 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого і червоного меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

10 Використання борошна на підсіпку менше 0,8 % призводить до злипання готового продукту, а використання більше 1,2 % - до збільшення собівартості продукту.

Зародки пшениці володіють здатністю підвищувати рівень синтезу АТФ. Вони мають антиоксидантну та тонізуючу дію, знижують рівень холестерину в крові, нормалізує обмін речовин та виведення шлаків, має в своєму складі вітаміни, мінерали, натрій, фосфор, залізо, цинк, марганець.

15 Додавання зародків пшениці менше 2,0 % не впливає на поживну цінність готового продукту, а більше 4 % - призводить до погіршення консистенції готового продукту.

Додавання олії рослинної менше 0,15 % і більше 0,25 % погіршує реологічні властивості фаршу. Приклади співвідношення компонентів пельменів оздоровчих з м'ясом індички, мас. %:

20

Сировина	Рецептури пельменів				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Кількість основної сировини, % на 100 кг					
М'ясо індички	50	48	50	47	50
цибуля ріпчаста свіжа	4,0	4,75	4,0	4,0	4,5
Борошно	35	34	34	34	32
Яйця курячі	2,5	2,25	2,0	2,2	1,5
Вода на гідратацію	7,5	9,0	7,0	9,0	7,0
Зародки пшениці	1	2	3	4	5
Разом	100	100	100	100	100

Висновки:

Приклад 1: використання зародків пшениці у кількості 1 % на 100 кг не забезпечує добову потребу йоду, макро- та мікроелементів в організмі людини.

25 Приклад 2: використання зародків пшениці у кількості 2 % на 100 кг забезпечує добову потребу йоду, макро- та мікроелементів в організмі людини.

Приклад 3: використання зародків пшениці у кількості 3 % на 100 кг забезпечує добову потребу йоду, макро- та мікроелементів в організмі людини.

30 Приклад 4: використання зародків пшениці у кількості 4 % на 100 кг забезпечує добову потребу йоду, макро- та мікроелементів в організмі людини.

Приклад 5: використання зародків пшениці у кількості 5 % на 100 кг погіршує органолептичні показники.

Технічний результат.

35 Дана рецептура дозволяє створити напівфабрикати, збагачені клітковиною, морськими макро- та мікроелементами, селеном; дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Пельмені оздоровчі з м'ясом індички, що включають борошно пшеничне вищого ґатунку, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно на підсіпку, олію рослинну, воду на гідратацію, які відрізняються тим, що як м'ясо використовується м'ясо індички, та додатково містить імуноукріплюючу приправу на основі кухонної солі, зародки пшениці, перець червоний мелений, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індички	45,0-50,0
борошно пшеничне вищого ґатунку	30,0-36,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0-5,0
яйця курячі	1,5-2,5
імуноукріплююча приправа на	2,0-3,0

UA 82762 U

основі кухонної солі	
цукор-пісок	0,05-0,15
перець чорний мелений	0,05-0,15
перець червоний мелений	0,05-0,15
борошно на підсипку	0,8-1,2
олія рослинна	0,15-0,25
вода на гідратацію	7,0-9,0
зародки пшениці	2,0-4,0

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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