



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **111297**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: а 2015 02951	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Іващук Павло Васильович (UA)
(22) Дата подання заявки: 31.03.2015	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 11.04.2016	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 56169 U, 10.01.2011 UA 97556 U, 25.03.2015 UA 85612 U, 25.11.2013 RU 2210935 C1, 27.08.2003 База даних Роспотребнадзора / Информация по свидетельству 77.99.26.9.У.8298.9.08 "Смесь функциональная "Белкотон А91". - М., 25.09.2008 Юхневич К.П. Сборник рецептов мясных изделий и колбас: рецептуры мясных хлебов. - СПб.: Наука, 1998. - С. 192-195
(41) Публікація відомостей про заявку: 12.10.2015, Бюл.№ 19	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.04.2016, Бюл.№ 7	

(54) М'ЯСНИЙ ХЛІБ "ДІЄТИЧНИЙ"

(57) Реферат:

Винахід стосується м'ясного хліба, що містить свинину знежировану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, причому рецептура м'ясного хліба додатково містить м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавку Білкотон А91.

UA 111297 C2

Винахід стосується харчової промисловості, зокрема м'ясних хлібів. Відома рецептура приготування м'ясного хліба "Заказний", описана у [ДСТУ 4436:2005, с. 55], включає яловичину знежировану, свинину знежировану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений.

Недоліком даної рецептури є жорсткий смак та недостатньо висока біологічна цінність м'ясних хлібів.

В основу винаходу поставлена задача - розроблення рецептури м'ясних хлібів з заміною яловичини м'ясом птиці та додаванням білковмісної добавки, що дає можливість виготовити продукт з високими смаковими характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясні хліби "Дієтичні" включають свинину знежировану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, згідно з винаходом додатково використовується м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавка Білкотон А91 у наступному співвідношенні компонентів, %:

свинина знежирована	22-24
м'ясо птиці	40-45
купаж рослинних олій	20-25
яйця перепелині	2-3
крохмаль	2-3
добавка Білкотон А91	3-5
сіль кухонна харчова	2,61-2,7
цукор-пісок	0,15-0,25
нітрит натрію	0,004-0,005
перець чорний або білий мелений	0,08-0,09
горіх мускатний або кардамон мелений	0,05-0,06.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих співвідношень та очікуваним результатом полягає в наступному:

Введення свинини знежированої більше 24 % економічно не вигідно.

Введення свинини знежированої менше 22 % погіршує консистенцію продукту.

Введення м'яса птиці більше 45 % знижує функціонально-технологічні властивості м'ясних хлібів, а менше 40 % - підвищує їх собівартість.

Внесення купажу рослинних олій більше 25 % може призвести до нестійкої консистенції.

Внесення купажу рослинних олій менше 20 % робить продукт сухуватим. Введення яєць перепелиних в межах 2-3 % формує оптимальну консистенцію фаршу та підвищує функціональні властивості продукту. Введення крохмалю менше 2 % може призвести до нещільної структури фаршу.

Введення крохмалю більше 3 % надає продукту "порошкового" присмаку.

Введення добавки Білкотон А91 менше 3 % не забезпечує достатню волого- і жирутримуючу здатність. Введення добавки Білкотон А91 більше 15 % зумовлює смаковий залишок продукту.

Введення солі повареної харчової менше 2,61 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі кухонної харчової більше 2,7 % дає надмірно солоний смак.

Введення цукру-піску в межах 0,15-0,25 % регулює оптимальні смакові якості продукту.

Введення нітриту натрію в межах 0,04-0,05 % забезпечує стійкий колір м'ясних хлібів.

Введення перцю чорного або білого меленого менше 0,08 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення перцю чорного або білого меленого більше 0,09 % створює надмірний смаковий залишок.

Введення горіха мускатного або кардамону меленого в межах 0,05-0,06 %кг надає продукту приємного аромату та присмаку.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Свинина знежилована	21	22	23	24	25
М'ясо птиці	35	40	42	45	50
Купаж рослинних олій	30	25	23	20	15
Яйця перепелині	4	3	2,5	2	1
Крохмаль	1	2	2,5	3	4
Добавка Білкотон А91	6	5	4	3	2
Сіль кухонна харчова	2,8	2,61	2,7	2,64	2,6
Цукор-пісок	0,057	0,25	0,15	0,215	0,253
Нітрит натрію	0,003	0,004	0,005	0,005	0,007
Перець чорний або білий мелений	0,1	0,086	0,09	0,08	0,07
Горіх мускатний або кардамон мелений	0,04	0,05	0,055	0,06	0,07

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	М'ясні хліби "Дієтичні" мають надмірний залишковий присмак
Приклад № 2	М'ясні хліби "Дієтичні" мають приємний смак та ніжну консистенцію
Приклад № 3	М'ясні хліби "Дієтичні" мають високі органолептичні властивості
Приклад № 4	М'ясні хліби "Дієтичні" мають позитивні смакові характеристики
Приклад № 5	М'ясні хліби "Дієтичні" мають низькі харчові якості

- 5 Як видно з наведених в таблиці даних, оптимальна кількість м'яса птиці 40-45 %, яєць перепелиних 2-3 %, купажу рослинних олій 20-25 %, добавки Білкотон А91 3-5 %, крохмалю 2-3 %. Найкращі органолептичні властивості має зразок № 3.

Технічний результат

Дані рецептурні співвідношення дозволяють приготувати м'ясні хліби з високими смаковими характеристиками та ніжною консистенцією.

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 15 М'ясний хліб, що містить свинину знежиловану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавку Білкотон А91 при наступному співвідношенні компонентів, %:

свинина знежилована	22-24
м'ясо птиці	40-45
купаж рослинних олій	20-25
яйця перепелині	2-3
крохмаль	2-3
добавка Білкотон А91	3-5
сіль кухонна харчова	2,61-2,7
цукор-пісок	0,15-0,25
нітрит натрію	0,004-0,005
перець чорний або білий мелений	0,08-0,09
горіх мускатний або кардамон мелений	0,05-0,06.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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

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