Управління 3671

УКРАЇНА UKRAINE

ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 46884

СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **11.01.2010.**

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності М.В. Паладій

Міністерство освіти і науки України * Державний департамент інтелектуальної власності * № 1

УКРАЇНА

(19) UA (11) 46884 (13) U

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під відповідальність власника патенту

(54) СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

1 2

(21) u200907188
(22) 09.07.2009
(24) 11.01.2010
(46) 11.01.2010, Бюл.№ 1, 2010 р.
(72) ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, СТРАШИНСЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ, НАСТЕНКО СТАНІСЛАВ ВАСИЛЬОВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Січені напівфабрикати, що містять м'ясо котлетне свиняче, жир-сирець свинячий або обрізки шпику, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжу, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду питну, які відрізняються тим, що додатково містять структуровану рослинну клітковину та суху молочну сироватку з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясо котлетне свиняче	49,9-52,74
жир-сирець свинячий або обрізки шпику	3,5-4,0
структурована рослинна клітковина	1,65-1,75
суха молочна сироватка	5,15-5,25
хліб з пшеничного борошна	6,5-7,0
сухарі панірувальні	3,5-4,0
цибуля ріпчаста свіжа	2,5-3,0
перець чорний мелений	0,04-0,06
сіль кухонна	1,0-1,2
вода питна	решта.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомий м'ясний напівфабрикат, що містить компоненти у мас. %: м'ясну сировину - 50, жир-сирець яловичий або шпиг - 8,94, хліб із пшеничного борошна, спеції, воду питну, сіль кухонну. (ТУ 10.02.01.127-90 "Полуфабрикаты мясные рубленые").

Недоліком даного виробу є те, що він має недостатню збалансованість основних поживних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача створення котлетної маси, в якій до основної сировини вводиться добавка, що забезпечує понижену калорійність та біологічну цінність і використовується при створені нових комбінованих продуктів харчування масового споживання.

Поставлена задача вирішується тим, що в січених напівфабрикатах, що містять м'ясо котлетне свиняче, жир-сирець свинячий або обрізки шпику, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжу, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду питну. Згідно корисної моделі додатково містять структуровану рослинну клітковину та суху молочну сироватку з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясо котлетне свиняче	49,9-52,74
жир-сирець свинячий або обрізки шпику	3,5-4,0
структурована рослинна клітковина	1,65-1,75
суха молочна сироватка	5,15-5,25
хліб з пшеничного борошна	6,5-7,0
сухарі панірувальні	3,5-4,0
цибуля ріпчаста свіжа	2,5-3,0
перець чорний мелений	0,04-0,06
сіль кухонна	1,0-1,2
вода питна	решта

Причино-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатам полягає в наступному.

Використання сухої молочної сироватки поліпшує амінокислотний склад готових виробів, підвищує органолептичні та технологічні показники.

Структурована рослинна клітковина збільшує вміст білку в продукті, покращує органолептичні показники, добре зв'язує воду, жир, а також зменшує втрати маси при жаренні напівфабрикатів, зберігаючи піджарений зовнішній вигляд продукту.

Січені напівфабрикати виробляються наступним чином: м'ясну сировину подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-4мм, складають фарш при одночасному додаванні гідратованої 1:2 суміші з структурованою рослинною клітковиною та сухою молочною сироваткою в співвідношенні 1:3, спецій, цибулі та води потім формують вироби, посипають панірувальними

(19) UA (11) 46884 (13) U

сухарями та піддають тепловій обробці у вигляді жаріння з використанням рослинної олії.

Використання запропонованої корисної моделі дозволяє розширити асортимент м'ясо-рослинних напівфабрикатів, в яких використовують біологічно активні речовини та характеризуються високими органолептичними властивостями та підвищеною біологічною цінністю виробів.

Сировина і матеріали	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
свинне котлетне м'ясо	52,74	52,74	52,74
жир-сирець свинний	4,0	4,0	4,0
хліб із пшеничного борошна	10,5	7,0	-
сухарі панірувальні	4,0	4,0	4,0
цибуля ріпчаста свіжа очищена	3,0	3,0	3,0
перець чорний мелений	0,06	0,06	0,06
сіль поварена кухонна	1,2	1,2	1,2
суха молочна сироватка	2,6	5,25	10,0
Структурована рослинна клітковина	0,9	1,75	3,5
вода питна	21,0	21,0	21,0
Всього сировини:	100	100	100

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур січених напівфабрикатів доцільно вводити структуровану рослинну клітковину та суху молочну сироватку в кількості 50%. Як зменшення, так і збільшення її кількості призводить до погіршення органолептичних та фізико-хімічних показників.

Запропоновано додавати 50% структурованої рослинної клітковини та сухої молочної сироватки замість хліба, що дозволить оптимізувати технологічні характеристики січених напівфабрикатів.

Січені напівфабрикати мають підвищену якість, високу харчову та біологічну цінність, збагачений харчовими волокнами та білковими речовинами.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова Підписне Тираж 28 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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

(11) **46884**

(19) **UA**

(51) **МПК** (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2009 07188**

(22) Дата подання заявки: **09.07.2009**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **11.01.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **11.01.2010, Бюл. № 1**

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович, UA,
Страшинський Ігор Мирославович, UA,
Настенко Станіслав Васильович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул.Володимирська,68, м.Київ, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

(57) Формула корисної моделі:

Січені напівфабрикати, що містять м'ясо котлетне свиняче, жир-сирець свинячий або обрізки шпику, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжу, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду питну, які **відрізняються** тим, що додатково містять структуровану рослинну клітковину та суху молочну сироватку з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясо котлетне свиняче	49,9-52,74
жир-сирець свинячий або обрізки шпику	3,5-4,0
структурована рослинна клітковина	1,65-1,75
суха молочна сироватка	5,15-5,25
хліб з пшеничного борошна	6,5-7,0
сухарі панірувальні	3,5-4,0
цибуля ріпчаста свіжа	2,5-3,0
перець чорний мелений	0,04-0,06
сіль кухонна	1,0-1,2
вода питна	решта.

(11) **46884**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
11.01.2010

Уповноважена особа

(підпис)