

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 94569

М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94569** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A23L 1/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 03370</p> <p>(22) Дата подання заявки: 02.04.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2014, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгеніївна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Федурко Інна Андріївна (UA), Штик Ірина Іванівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ

(57) Реферат:

М'ясний фарш для виробництва котлет містить свинину, сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину. Він додатково містить м'ясо косулі, меланж яєчний та клітковину гарбуза, а грибна сировина складається з білих грибів та печериць.

UA 94569 U

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

Відомий м'ясний фарш для виробництва січених напівфабрикатів, який включає яловичину 18-45, свинина 30-45, сало 4-7, хліб з пшеничного борошна 5-10, цибуля ріпчаста 2-5, яйця 5 курячі 2-5, вода питна 5-10, перець чорний або білий мелений 0,1-0,2, сіль кухонна 1,0-1,3, сухарі панірувальні 4, грибна сировина 5-12 (патент України № 56168 опублікований 10.01.2011, бюлетень № 1).

Недоліком відомого фаршу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики, недостатня кількість вітамінів мікро- та макроелементів, що необхідні для життя людини.

Основною задачею корисної моделі є поліпшення якісних показників котлет, ступеня збалансованості готового продукту за харчовою цінністю і технологічними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва котлет містить свинину, сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо косулі, меланж яєчний та клітковину гарбуза, а як грибну сировину використовують суміш білих грибів та печериць, у такому співвідношенні компонентів, мас %:

м'ясо косулі	12-40
свинина	30-40
сало	3-7
хліб з пшеничного борошна	10-15
цибуля ріпчаста	2-5
меланж яєчний	2-5
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
клітковина гарбуза	4-4,5
грибна сировина	5-10
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: додавання клітковини гарбуза дозволяє отримати продукт лікувально-профілактичного призначення, оскільки вона є одним з найефективніших способів профілактики раку товстої кишки, допомагає запобігти розвитку діабету, впоратися з багатьма функціональними і запальними процесами в кишечнику.

Додавання меланжу яєчного сприяє покращенню консистенції, смаку та зовнішнього вигляду.

При введенні м'яса косулі продукт збагачується білками, вітамінами та мінеральними речовинами, так як воно є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин воно не поступається яловичині й баранині. Про це говорить хімічний склад м'яса, наведений в таблиці 1.

Таблиця 1

Продукт	Вода, %	Білок, %	Жир, %	Зола, %	К, мг/100г	Mg, мг/100г	P, мг/100г	B ₁ , мг/100г	B ₂ , мг/100г	Енерг. цінність, ккал
Баранина	67,3	15,6	16,3	1,0	329,0	25,1	168,0	0,09	0,15	209
Яловичина	69,2	20,0	9,8	0,5	217,0	20,0	180,0	0,18	0,07	168
М'ясо косулі	71,6	22,2	5,1	1,1	200,0	70,0	30,0	1,65	1,18	135

Введення до рецептури напівфабрикату як добавки грибною сировини, яка складається з білих грибів та печериць, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками; збалансований за хімічним складом; збагатити продукт біологічно-активними речовинами; дає можливість частково замінити м'ясну сировину грибною, збагачуючи продукт макро- та мікронутрієнтами, есенціальними кислотами, речовинами необхідними для нормального функціонування людського організму.

Хімічний склад грибів наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Зразок	Вміст компонентів, %					Енергетична цінність, ккал
	Волога	Білок	Жир	Вуглеводи	Зола	
білий гриб	89,4	3,7	1,7	1,1	0,9	96,6
печериці	91	4,9	1,01	0,1	1,0	113,4

Приклади композицій м'ясного фаршу для виробництва котлет наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

Приклад	М'ясо косулі, %	Свина, %	Сало, %	Хліб з пшеничного борошна, %	Цибуля ріпчаста, %	Меланж, %	Вода питна, %	Перець чорний або білий мелений, %	Сіль кухонна, %	Клітковина гарбуза, %	Грибна сировина, %	Висновки
1	15	43	8	5	7	1	3	0,1	0,9	5	13	Погіршення органолептичних показників
2	20	40	7	10	5	2	1,9	0,1	1	4,5	8,5	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик
3	30	35	5	11	3	3	1,7	0,2	1,1	4	6	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита
4	36	30	3	12	2	5	1,5	0,2	1,3	4	5	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна
5	45	20	2	17	1	7	0	0,5	1,5	3	3	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників

5

Використання запропонованого м'ясного фаршу для виробництва котлет дозволяє поліпшити органолептичні показники, підвищити біологічну та харчову цінність, збагатити продукт мікронутрієнтами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 М'ясний фарш для виробництва котлет, що містить свинину, сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо косулі, меланж яєчний та клітковину гарбуза, а грибна сировина складається з білих грибів та печериць, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо косулі	20-40
свинина	30-40
сало	3-7
хліб з пшеничного борошна	10-15
цибуля ріпчаста	2-5
меланж яєчний	2-5
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
клітковина гарбуза	4-4,5
грибна сировина	5-10
вода питна	решта.

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

- (21) Номер заявки: **u 2014 03370**
- (22) Дата подання заявки: **02.04.2014**
- (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.11.2014**
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.11.2014, Бюл. № 22**

(72) Винахідники:
Москалюк Оксана Євгеніївна, UA,
Гащук Олександра Ізидорівна, UA,
Федурко Інна Андріївна, UA,
Штик Ірина Іванівна, UA,
Чернюшок Ольга Анатоліївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний фарш для виробництва котлет, що містить свинину, сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо косулі, меланж яєчний та клітковину гарбуза, а грибна сировина складається з білих грибів та печериць, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо косулі	20-40
свинина	30-40
сало	3-7
хліб з пшеничного борошна	10-15
цибуля ріпчаста	2-5
меланж яєчний	2-5
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
клітковина гарбуза	4-4,5
грибна сировина	5-10
вода питна	решта.

(11) 94569

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.11.2014



Уповноважена особа

(підпис)