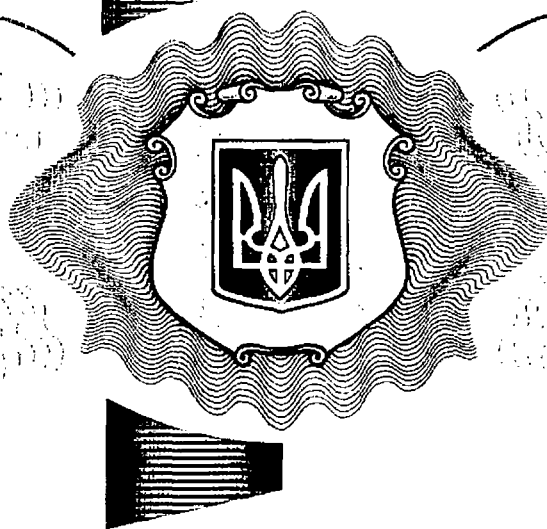


Україна

Україна



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 44730

КОМБІНОВАНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **12.10.2009**.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11) 44730

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: u 2009 04943

(22) Дата подання заявки: 19.05.2009

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 12.10.2009

(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 12.10.2009,
Бюл. № 19

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Янушкевич Юлія
Анатоліївна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

КОМБІНОВАНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Формула корисної моделі:

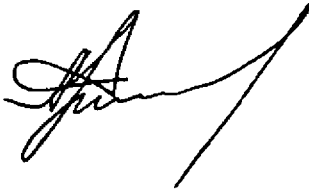
Комбінований м'ясо-рослинний напівфабрикат, що містить м'ясо котлетне свиняче, жир-сирець свинячий або обрізки шпигу, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжу, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду питну, який відрізняється тим, що додатково містить пектин червоного буряку в клітковині та суху молочну сироватку з наступним рецептурним співвідношенням у %:

м'ясо котлетне свиняче	47,74-51,69
жир-сирець свинячий або	3,5-4,0
обрізки шпигу	
пектин червоного буряку в	0,65-1,97
клітковині	
суха молочна сироватка	0,65-1,97
хліб з пшеничного борошна	12,0-14,0
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) **44730**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
12.10.2008

 Уповноважена особа



(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 44730 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під
відповідальністю
власника
патенту

(54) КОМБІНОВАНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ

1

(21) u200904943
(22) 19.05.2009
(24) 12.10.2009
(46) 12.10.2009, Бюл. № 19, 2009 р.
(72) ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, СТРАШИН-
СЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ, ЯНУШКЕВИЧ
ЮЛІЯ АНАТОЛІЇВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Комбінований м'ясо-рослинний напівфабри-
кат, що містить м'ясо котлетне свиняче, жир-
сирець свинячий або обрізки шпигу, хліб з пшени-
чного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпча-
сту свіжу, перець чорний мелений, сіль кухонну,
воду питну, який відрізняється тим, що додатково

2

містить пектин червоного буряку в клітковині та
суху молочну сироватку з наступним рецептурним
співвідношенням у %:

м'ясо котлетне свиняче	47,74-51,69
жир-сирець свинячий або об- різки шпигу	3,5-4,0
пектин червоного буряку в клі- тковині	0,65-1,97
суха молочна сироватка	0,65-1,97
хліб з пшеничного борошна	12,0-14,0
сухарі панірувальні	3,5-4,0
цибуля ріпчака 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'ясу сировину - 50, жир-
сирець яловичий або шпиг - 8,94, хліб із пшени-
чного борошна, спеції, воду питну.

М'ясний напівфабрикат містить 10,4 % білка,
13,6 % жиру (ТУ 10.02.01.127-90 "Полуфабрикаты
мясные рубленые").

Недоліком даного виробу є те, що він має не-
достатню збалансованість основних поживних
речовин.

Найбільш близьким до заявленого щодо сут-
ності є комбінований м'ясо-рослинний напівфаб-
рикат, який містить м'ясу сировину, жир-сирець
яловичий, соєве борошно гідратоване (ТУ 15.1-
16304966-042-2002 "Полуфабрикаты мясные руб-
леные").

Недоліком даного відомого виробу є те, що він
має недостатню засвоюваність основних компо-
нентів.

В основу корисної моделі поставлено задачу
створення комбінованого м'ясо-рослинного напівфа-
брикату, який має підвищену якість, високу хар-
чову та біологічну цінність, збагачений харчовими
волокнами та білковими речовинами.

Комбінований м'ясо-рослинний напівфабрикат
містить м'ясо котлетне свиняче, жир-сирець сви-
нячий або обрізки шпигу, хліб з пшеничного боро-

шна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчаку свіжу,
перець чорний мелений, сіль кухонну, воду питну.
Згідно корисної моделі додатково містить пектин
червоного буряку в клітковині та суху молочну си-
роватку з наступним рецептурним співвідношен-
ням у %:

м'ясо котлетне свиняче	47,74-51,69
жир-сирець свинячий або обрізки шпигу	3,5-4,0
пектин червоного буряку в клітко- вині	0,65-1,97
суха молочна сироватка	0,65-1,97
хліб з пшеничного борошна	12,0-14,0
сухарі панірувальні	3,5-4,0
цибуля ріпчака свіжа	2,5-3,0
перець чорний мелений	0,04-0,06
сіль кухонна	1,0-1,2
вода питна	решта

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-
ваними ознаками і технічним результатом полягає
в наступному: використання пектину червоного
буряку в клітковині підвищує якість, харчову та
біологічну цінність продукту, збагачує харчовими
волокнами та білковими речовинами. Використан-
ня сухої молочної сироватки поліпшує амінокисло-
тний склад готових виробів.

Комбінований м'ясо-рослинний напівфабрикат
виробляється наступним чином: м'ясу сировину
подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів

(13) U

(11) 44730

(19) UA

решітки 3-4 мм, 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 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.

Додавання харчової суміші менш ніж 2 % від м'яса в готових виробах не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів біологічно активними речовинами, а більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Приклад 1.

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

м'ясо котлетне свиняче	51,69
жир-сирець свинячий або обрізки шпигу	4,0
пектин червоного буряку в клітковині	0,27
суха молочна сироватка	0,78
хліб з пшеничного борошна	14,0
сухарі панірувальні	4,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0
перець чорний мелений	0,06
сіль кухонна	1,6
вода питна	21,0
Всього	100

Приклад 2.

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

м'ясо котлетне свиняче	50,11
жир-сирець свинячий або обрізки шпигу	4,0

пектин червоного буряку в клітковині	0,66
суха молочна сироватка	1,97
хліб з пшеничного борошна	14,0
сухарі панірувальні	4,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0
перець чорний мелений	0,06
сіль кухонна	1,2
вода питна	21,0
Всього	100

Приклад 3.

Напівфабрикатна маса містить, (мас.%):

м'ясо котлетне свиняче	47,47
жир-сирець свинячий або обрізки шпигу	4,0
пектин червоного буряку в клітковині	1,32
суха молочна сироватка	3,95
хліб з пшеничного борошна	14,0
сухарі панірувальні	4,0
цибуля ріпчаста свіжа	3,0
перець чорний мелений	0,06
сіль кухонна	1,2
вода питна	21,0
Всього	100

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур комбінованих м'ясо-рослинних напівфабрикатів доцільно вводити харчову суміш в кількості 5 %. Як зменшення, так і збільшення її кількості призводить до погіршення органолептичних та фізико-хімічних показників.

Запропоновано додавати 5 % харчової суміші замість м'яса, що дозволить оптимізувати технологічні характеристики м'ясо-рослинних напівфабрикатів.

Комбінований м'ясо-рослинний напівфабрикат має підвищену якість, високу харчову та біологічну цінність, збагачений харчовими волокнами та білковими речовинами.