



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82758

ПРОДУКТ М'ЯСОВМІСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ

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. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **82758**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 00847**
(22) Дата подання заявки: **24.01.2013**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.08.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **12.08.2013, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):
**Пасічний Василь Миколайович (UA),
Наглюк Дмитро Миколайович (UA),
Єленець Юлія Анатоліївна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) ПРОДУКТ М'ЯСОВІСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Реферат:

Продукт м'ясовісний запечений містить м'ясо яловиче, картоплю варену, сіль, спеції, філе куряче, колагенвісний наповнювач та фарш рибний.

UA 82758 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, може бути використана для виробництва м'ясовмісних продуктів.

Відомий патент (SU № 1178394А опубл. Бюл. № 34, 15.09.85 р.), який включає як сировину рослинного походження: масло рослинне - 10,2 %, борошно пшеничне - 6,6 %, цукор-пісок - 2,6 %, цибулю пасеровану - 3,3 % та як білоквмісну сировину рибного походження: білок-коагулят з ікри мойви - 77 %.

Продукт виготовлений за даною рецептурою представляє собою однорідну, тонко подрібнену, мазеподібну консистенцію, має приємний смак і запах. Недоліком продукту є невисока збалансованість сировини за харчовою цінністю.

Відомий також патент (№ 43618А опубл. Бюл. № 11 від 17.12.2001 р.), що включає м'ясо яловиче - 20-30 %, м'ясний бульйон 8-12 %, картопля варена - 20-30 %, масло вершкове - 15-25 %, сметана - 3-7 %, філе оселедця - 6-8 %, цибуля ріпчаста сира - 3-7 %, сир твердий - 3-5 %, морква сира - 1-4 %, яйця сирі - 4-6 % та соєвий ізолят - 1-2 %, сіль, спеції.

Даний продукт має складну рецептуру, що обмежує її виробниче впровадження.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки харчового продукту на м'ясній основі, який за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для його виробництва, дозволив би поєднати м'ясну, рибну та рослинну сировину і отримати готовий продукт з високими показниками якості.

Поставлена задача вирішується тим, що продукт м'ясовмісний запечений, який містить рибну сировину, м'ясо яловиче, картоплю варену, сіль, спеції, згідно з корисною моделлю, додатково містить філе куряче, колагенвмісний наповнювач, а як рибну сировину використовують фарш рибний, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

філе куряче	20-40
м'ясо яловиче	20-40
картопля варена	20-40
фарш рибний	10-25
сіль	1,5-2
спеції	0,5-1
колагенвмісний наповнювач	1-2.

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати збалансований за хімічним складом продукт, покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту.

Введення курячого філе більше 40 % недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання продукту більшої жорсткості по консистенції. Введення курячого філе менше 20 % погіршує консистенцію даного продукту та зменшує відсоток тваринних білків в рецептурі.

Введення яловичини більше 40 % недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання продукту більшої жорсткості по консистенції. Введення яловичини менше 20 % погіршує збалансованість амінокислотного складу та відсотку тваринних білків в рецептурі.

Введення картоплі вареної більше 40 % зменшує відсоток повноцінного білку, а при введенні менше 20 % призводить до погіршення консистенції та збільшення собівартості продукту.

Введення рибного фаршу більше 25 % надає продукту небажаний характерно гострий присмак риби. При наявності в рецептурі менше 10 % рибного фаршу погіршуються органолептичні характеристики продукту.

При введенні колагенвмісного наповнювача менше 1 % не досягається задана текстура продукту, а при введенні більше 2 % погіршується біологічна цінність і якісний склад білка.

Приклади рецептур наведені в таблиці.

Таблиця

Сировина, %	Приклад рецептури				
	№1	№2	№3	№4	№5
Філе куряче	20	20	30	35	20
М'ясо яловиче	20	30	20	20	40
Картопля варена	35	35	35	20	20
Фарш рибний	20	10	10	20	15
Сіль	2	2	2	2	2
Спеції	1	1	1	1	1
Колагенвмісний наповнювач	2	2	2	2	2

Приклад рецептури № 1.

Даний продукт має виражений смак риби, відповідає оптимальному співвідношенню рецептурних складових, які забезпечують якісні показники готового продукту.

5 Приклад рецептури № 2.

Продукт, вироблений за цією рецептурою, відповідає вимогам до якості, має вищу збалансованість білків за рахунок збільшення вмісту яловичини.

Приклад рецептури № 3.

10 Продукт м'ясовмісний запечений, виготовлений за даною рецептурою, буде мати високі органолептичні показники, однак дещо нижчу збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення кількості яловичини.

Приклад рецептури № 4.

Відповідає вимогам до якості, однак має більш жорстку консистенцію за рахунок зменшення вмісту вареної картоплі. Продукт має виражений смак риби.

15 Приклад рецептури № 5.

Продукт має жорстку консистенцію та більшу собівартість в порівнянні з оптимальною рецептурою за рахунок перевищення вмісту яловичини в рецептурі.

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту та отримати збалансований за хімічним складом продукт.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Продукт м'ясовмісний запечений, який містить рибну сировину, м'ясо яловиче, картоплю варену, сіль, спеції, який відрізняється тим, що додатково введені філе куряче, колагенвмісний наповнювач, а як рибну сировину використовують фарш рибний, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

25

філе куряче	20-40
м'ясо яловиче	20-40
картопля варена	20-40
фарш рибний	10-25
сіль	1,5-2
спеції	0,5-1
колагенвмісний наповнювач	1-2.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 00847

(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,
Наглюк Дмитро
Миколайович, UA,
Єленець Юлія Анатоліївна,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПРОДУКТ М'ЯСОВМІСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Формула корисної моделі:

Продукт м'ясовмісний запечений, який містить рибну сировину, м'ясо яловиче, картоплю варену, сіль, спеції, який відрізняється тим, що додатково введені філе куряче, колагенвмісний наповнювач, а як рибну сировину використовують фарш рибний, при такому співвідношенні компонентів, мас. %:

філе куряче	20-40
м'ясо яловиче	20-40
картопля варена	20-40
фарш рибний	10-25
сіль	1,5-2
спеції	0,5-1
колагенвмісний наповнювач	1-2.