

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 85612

КОМПОЗИЦІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБІВ М'ЯСНИХ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.11.2013**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85612** (13) **U**

(51) МПК (2013.01)

A23L 1/00

A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2013 06746**

(22) Дата подання заявки: **29.05.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **25.11.2013**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.11.2013, Бюл.№ 22**

(72) Винахідник(и):

**Пешук Людмила Василівна (UA),
Гащук Олександра Ізидорівна (UA),
Воронцов Микола Миколайович (UA)**

(73) Власник(и):

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

(54) КОМПОЗИЦІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБІВ М'ЯСНИХ

(57) Реферат:

Композиція виготовлення хлібів м'ясних включає яловичину, свинину, сало, крохмаль картопляний, яйця курячі, грибну сировину. Крім цього як грибну сировину використовують печериці бланшовані, та додатково містить борошно вищого сорту, нітрит натрію, коріандр, сіль, цукор, суміш петрушки та кропу.

UA 85612 U

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

Відома рецептура приготування м'ясних хлібів, описана у [Патенті України № 56169, опублікованому 10.01.2011 р., Бюл. № 1], включає яловичину, свинину, сало, крохмаль картопляний, яйця курячі/меланж, грибну сировину.

Недоліком продукту є низький вміст вітамінів, клітковини, та низькі смакові властивості готового продукту, обумовлені незбалансованістю білків, жирів та вуглеводів.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури м'ясних хлібів для удосконалення якісних та органолептичних показників продукту і покращення засвоювання організмом.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясні хліби з печерицями бланшованими включають яловичину, свинину, сало, крохмаль картопляний, яйця курячі, грибну сировину, згідно з корисною моделлю, як грибну сировину використовують печериці бланшовані, та додатково містить борошно вищого сорту, нітрит натрію, коріандр, сіль, цукор, суміш петрушки та кропу, у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина	32,8-39,9
свинина	28-31
сало	4-6
крохмаль картопляний	1-2
яйця курячі	2-4
печериці бланшовані	15-25
борошно вищого сорту	1,5-2,5
нітрит натрію	0,005-0,007
коріандр	0,01-0,02
цукор	0,1-0,2
сіль	2-3
суміш петрушки та кропу	1-2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

Введення яловичини менше 32,8 % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше 39,9 % - до утворення гумоподібної консистенції сірого кольору.

Введення свинини більше 31 % створює можливість утворення жирових набряків, а менше 28 % погіршує консистенцію продукту.

Введення сала більше 6 % знижує біологічно цінність м'ясних хлібів, а менше 4 % знижує його функціонально-технологічні властивості.

Внесення крохмалю картопляного більше 2 % підвищує втрати маси і об'єму продукту під час нагрівання, а менше 1 % погіршує його структуру.

Введення яєць курячих в межах 2-4 % формує ніжну консистенцію фаршу.

Внесення печериць бланшованих більше 25 % погіршує смак паштетів та впливає на собівартість продукту, а менше 15 % має недостатні органолептичні показники.

Введення борошна вищого сорту менше 1,5 % не забезпечує потребу організму у вуглеводах, а більше 2,5 % погіршує консистенцію продукту.

Введення нітриту натрію в межах 0,005-0,007 % забезпечує насичений і стійкий колір м'ясних хлібів.

Введення коріандру в кількості 0,01-0,02 % покращує смакові властивості готового продукту.

Введення цукру в межах 0,1-0,2 % формує смакові властивості м'ясних хлібів.

Введення солі менше 2 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці, а більше 3 % дає надмірно солоний смак.

Введення петрушки та кропу в межах 1-2 % забезпечує оптимальні смакові якості продукту.

Таблиця 1

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина	39,5	39,9	33,3	32,8	32,8
Свинина	31	29	31	28	28
Сало	6	6	4	4	4
Крохмаль	1,88	1,48	2	1	1
Яйця курячі	4	4	3	2	2
Печериці бланшовані	13	15	20	25	27
Борошно вищого сорту	1,5	1,5	2	2,5	1,5
Нітрит натрію	0,005	0,005	0,006	0,007	0,007
Коріандр	0,015	0,015	0,01	0,02	0,02
Цукор	0,1	0,1	0,184	0,2	0,2
Сіль	2	2		2,473	2,473
Суміш петрушки та кропу	1	1	1,5	2	1

Таблиця 2

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	М'ясний хліб з печерицями бланшованими має недостатній вміст харчових волокон, що знижує функціональні властивості
Приклад № 2	М'ясний хліб з печерицями бланшованими має високі органолептичні властивості
Приклад № 3	М'ясний хліб з печерицями бланшованими має приємний смак і аромат продукту, ніжну консистенцію
Приклад № 4	М'ясний хліб з печерицями бланшованими має виразну структуру та стійкий колір
Приклад № 5	М'ясний хліб з печерицями бланшованими має надмірний присмак грибів

5 Як видно з вищенаведених в таблиці 1 та таблиці 2 даних, оптимальна кількість печериць бланшованих складає 15-25 %.

Технічний результат.

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити харчовими волокнами паштети м'ясні, підвищити їх смакові якості, створити приємний смак і аромат, однорідну, ніжну консистенцію.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Композиція виготовлення хлібів м'ясних, що включають яловичину, свинину, сало, крохмаль картопляний, яйця курячі, грибну сировину, яка відрізняється тим, що як грибну сировину використовують печериці бланшовані, та додатково містить борошно вищого сорту, нітрит натрію, коріандр, сіль, цукор, суміш петрушки та кропу, у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина	32,8 - 39,9
свинина	28 - 31
сало	4 - 6
крохмаль картопляний	1 - 2
яйця курячі	2 - 4
печериці бланшовані	15 - 25
борошно вищого сорту	1,5 - 2,5
нітрит натрію	0,005 - 0,007
коріандр	0,01 - 0,02
цукор	0,1 - 0,2
сіль	2 - 3
суміш петрушки та кропу	1 - 2.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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 (2013.01)
A23L 1/00
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 06746

(22) Дата подання заявки: 29.05.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.11.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.11.2013,
Бюл. № 22(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна,
UA,
Гащук Олександра
Ізидорівна, UA,
Воронцов Микола
Миколайович, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБІВ М'ЯСНИХ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція виготовлення хлібів м'ясних, що включають яловичину, свинину, сало, крохмаль картопляний, яйця курячі, грибну сировину, яка відрізняється тим, що як грибну сировину використовують печериці бланшовані, та додатково містить борошно вищого сорту, нітрит натрію, коріандр, сіль, цукор, суміш петрушки та кропу, у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина	32,8 - 39,9
свинина	28 - 31
сало	4 - 6
крохмаль картопляний	1 - 2
яйця курячі	2 - 4
печериці бланшовані	15 - 25
борошно вищого сорту	1,5 - 2,5
нітрит натрію	0,005 - 0,007
коріандр	0,01 - 0,02
цукор	0,1 - 0,2
сіль	2 - 3
суміш петрушки та кропу	1 - 2.

(11) 85612

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.11.2013



Уповноважена особа

(підпис)