

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 82897

**ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У
ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 27.08.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня
М.В. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **82897** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 14250	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Степаненко Інна Олександрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 13.12.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 27.08.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 27.08.2013, Бюл.№ 16	

(54) ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

(57) Реферат:

Фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, який включає м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, куряче м'ясо одностортне, суху молочну сироватку, яйця перепелині.

UA 82897 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Відомий спосіб виробництва пельменів, який передбачає підготовку м'ясної сировини: обвалювання, жилювання, чищення цибулі, а також підготовка меланжу. По сировині для тіста: просіювання борошна, розморожування дрібнення на вовчку або кутері, приготування фаршу в кутері, приготування тіста. Формування пельменів. Заморожування (в камері $t = -20\text{--}35\text{ }^{\circ}\text{C}$, температура пельменя $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$), галтування, пакування (пачки 350 г, 500 г, 1000 г), зберігання ($t = -10\text{ }^{\circ}\text{C}$ до одного місяця).

При виробництві за даним способом використовують у мас. %: яловичину жиловану - 18,6, свинину жиловану жирну - 24,2, свинину жиловану напівжирну - 9,4, борошно пшеничне вищого 10 гатунку - 35,9, цибулю ріпчасту свіжу - 3,8, яйця курячі - 6,1, сіль кухонну - 2,0, цукор-пісок - 0,2, борошно на підсипку - 1,0, олію рослинну - 0,2, перець чорний мелений - 0,2 [Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник / Забашта А.Г. – М.: Издательство "КолосС", 2006. - 551 с.].

Недоліком найближчого аналогу є неповна збалансованість рецептурного складу за харчовою та біологічною цінністю, що при реалізації способу не дозволить виробляти продукти з високими показниками поживної цінності.

Задачею корисної моделі є створення рецептури фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці та розширення використання м'ясної сировини та білкововмісних наповнювачів з підвищенням біологічної цінності фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці містить м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, згідно з корисною моделлю додатково містить курятину односортну, 25 суху молочну сироватку, яйця перепелині у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина жилована жирна	25,0-35,0
яловичина котлетна	20,0-30,0
курятину односортну	30,0-35,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	3,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,4-0,8
суха молочна сироватка	1,0-3,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними результатами полягає в наступному: використання заданих співвідношень м'ясної сировини, цибулі ріпчастої та білкового поліпшувача сухої молочної сироватки, яєць перепелиних дозволяє досягти оптимальних реологічних показників та біологічних і харчових цінностей фаршу напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення свинини жилованої жирної менше 25,0 % погіршує смакові властивості продукту, а 35 більше 35,0 % - призводить до погіршення збалансованості білків та жирів.

Введення яловичини котлетної менше 20,0 % знижує смакові властивості готових виробів, а 35 більше 30,0 % - економічно не вигідно.

Введення курятини односортної менше 30,0 % знижує соковитість продукту, а більше 35,0 % - погіршує збалансованість білкового складу.

40 Додавання цибулі ріпчастої менше 4,0 % призводить до зниження органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5,0 % надає продукту небажаного інтенсивного смаку та запаху цибулі.

Додавання яєць перепелиних менше 3,0 % не дозволяє досягти збалансованості по білковому складу, а більше 6,0 % економічно не вигідно.

45 Додавання солі кухонної менше 1,8 % та більше 2,0 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання композицію спецій менше 0,4 % і більше 0,8 % погіршує смакові властивості продукту.

Додавання сухої молочної сироватки менше 1,0 % призводить до погіршення смакових 50 якостей, а більше 3,0 % знижує органолептичні показники.

Приклади співвідношення компонентів фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці наведено в табл. 1.

Висновки наведено в табл. 2.

Таблиця 1

Сировина	Рецептури пельменів				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Кількість основної сировини, мас. %					
Свинина жилована жирна	25,0	28,0	34,0	30,0	29,0
Яловичина котлетна	30,0	29,0	21,0	25,0	25,0
Курятина односортна	32,0	30,0	30,0	33,0	36,0
Цибуля ріпчаста	4,0	5,0	4,0	4,0	4,0
Яйця перепелині	4,5	4,5	6,0	3,5	2,0
Сіль кухонна	2,0	2,0	2,0	1,8	2,0
Композиція спецій	0,5	0,5	0,5	0,7	0,5
Суша молочна сироватка	2,0	1,0	2,5	2,0	1,5
Разом	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Приклади	Пояснення
Приклад 1	Напівфабрикат буде відповідати вимогам до якості, що висуваються до даного продукту, має високі технологічні показники.
Приклад 2	Напівфабрикат буде відповідати вимогам до якості, що висувають до даного продукту, має високі показники.
Приклад 3	Дана рецептура є найбільш економічно вигідна.
Приклад 4	Дане рецептурне співвідношення дозволяє отримати продукт з високими економічними та органолептичними показниками.
Приклад 5	Погіршує збалансованість між білком та жиром в продукті, що є не бажаним.

- 5 Таким чином, отримана корисна модель дозволяє розширити асортимент фаршу для напівфабрикату замороженого в тістовій оболонці, в яких використовується курятина односортна, свинина жилована жирна, яловичина котлетна, а також суха молочна сироватка, та характеризується високими органолептичними показниками та підвищеною біологічною цінністю виробів.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, який включає м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, який

15

відрізняється тим, що додатково містить куряче м'ясо односортне, суху молочну сироватку, яйця перепелині у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина жилована жирна	25,0-35,0
яловичина котлетна	20,0-30,0
куряче м'ясо односортне	30,0-35,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	3,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,4-0,8
суша молочна сироватка	1,0-3,0.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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 2012 14250

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 27.08.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 27.08.2013,
Бюл. № 16(72) Винахідники:
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Чернюшок Ольга
Анатоліївна, UA,
Степаненко Інна
Олександрівна, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

(57) Формула корисної моделі:

Фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, який включає м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, який відрізняється тим, що додатково містить куряче м'ясо односортне, суху молочну сироватку, яйця перепелині у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина жилована жирна	25,0-35,0
яловичина котлетна	20,0-30,0
куряче м'ясо односортне	30,0-35,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	3,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,4-0,8
суха молочна сироватка	1,0-3,0.