

(11) **45881**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 1/31

(21) Номер заявки: **u 2009 07182**

(22) Дата подання заявки: **09.07.2009**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.11.2009**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.11.2009, Бюл. № 22**

(72) Винахідники:
**Крижова Юлія Петрівна, UA,
Антонюк Марія Миколаївна,
UA,
Захарчук Сергій Віталійович,
UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНІ ФРИКАДЕЛЬКИ З ЛАМІНАРІЄЮ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясні фрикадельки з ламінарією, які включають курятину подрібнену, свинину напівжирну подрібнену, зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця курячі, моркву свіжу, цибулю ріпчасту свіжу, воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково вносять морські водорості ламінарії у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

курятину подрібнену		22-27
свинину	напівжирна	27-31
подрібнену		
зернопродукт	пробуджений	6-10
ячмінний		
яйця курячі		3-6
моркву свіжу		3-6
цибулю ріпчасту свіжу		3-6
воду		22-26
морські водорості ламінарії		1-2
сіль		1,0-1,3
перець чорний мелений		0,2-0,3.



УКРАЇНА

(19) UA (11) 45881 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) М'ЯСНІ ФРИКАДЕЛЬКИ З ЛАМІНАРІЄЮ

1

2

(21) u200907182
(22) 09.07.2009
(24) 25.11.2009
(46) 25.11.2009, Бюл. № 22, 2009 р.
(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, АНТОНЮК МА-
РІЯ МИКОЛАЇВНА, ЗАХАРЧУК СЕРГІЙ ВІТАЛІЙО-
ВИЧ
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
(57) М'ясні фрикадельки з ламінарією, які включа-
ють курятину подрібнену, свинину напівжирну по-
дрібнену, зернопродукт пробуджений ячмінний,
яйця курячі, моркву свіжу, цибулю ріпчасту свіжу,
воду, сіль, перець чорний мелений, які відрізня-

ються тим, що додатково вносять морські водоро-
сті ламінарії у наступному співвідношенні компо-
нентів, мас. %:

курятину подрібнену	22-27
свинину напівжирну подрібнену	27-31
зернопродукт пробуджений яч- мінний	6-10
яйця курячі	3-6
морква свіжа	3-6
цибуля ріпчаста свіжа	3-6
вода	22-26
морські водорості ламінарії	1-2
сіль	1,0-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йодо- та селенодефіциту широких верств населення.

Відомі фрикадельки, які містять 56 % яловичини (котлетне м'ясо), або свинини (котлетне м'ясо), або телятини (котлетне м'ясо), або баранини, козлятини (котлетне м'ясо), 12 % хліба пшеничного, 18 % молока або води, 9 % цибулі ріпчастої пасерованої, 5 % пшеничного борошна, а також сіль та перець чорний мелений [див. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: И.А. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2008. - 656 с.: ил, с. - 281-282].

Недоліком цих напівфабрикатів є невисока харчова цінність готового продукту і погіршення реологічних властивостей фрикаделок за рахунок додавання пшеничного борошна.

В основу корисної моделі поставлена задача створення м'ясних фрикаделок з ламінарією, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати м'ясну та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості ламінарія, що задовольнятиме потребу організму у засвоюваному йоді та селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у м'ясних фрикадельках з ламінарією, які містять курятину подрібнену, свинину напівжирну подрібнену,

зернопродукт пробуджений ячмінний, яйця курячі, морква свіжа, цибуля ріпчаста свіжа, вода, сіль, перець чорний мелений, згідно корисної моделі додатково вносять морські водорості ламінарії у наступному співвідношенні компонентів, %:

курятину подрібнену	22-27
свинину напівжирну подрібнену	27-31
зернопродукт пробуджений ячмін- ний	6-10
яйця курячі	3-6
морква свіжа	3-6
цибуля ріпчаста свіжа	3-6
вода	22-26
морські водорості ламінарії	1-2
сіль	1,0-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей ламінарії дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості фрикаделок; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення м'ясної сировини менше 49 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 58

UA (11) 45881 (13) U

% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення зернопродукту пробудженого ячмінного менше 6 % погіршує мікроелементний склад фрикадельок, а введення більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Введення яєць курячих більше 6 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Введення моркви сирі менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 6 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху моркви.

Введення цибулі ріпчастої сирі менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 6 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Додавання води більше 26 % недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 22 % не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості тюфтельок.

Додавання солі менше 1,0 % та більше 1,3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю чорного меленого менше 0,2 % та більше 0,3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2 % знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1 % не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.