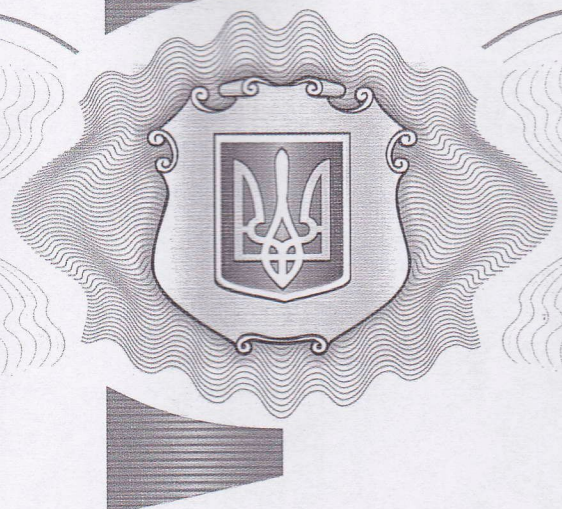


3390

УКРАЇНА

UKRAINE



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 44169

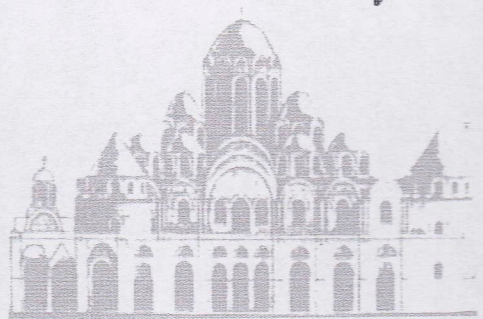
М'ЯСНІ СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.09.2009.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 44169 (13) U  
(51) МПК (2009)  
A23L 1/31МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬвидається під  
відповідальність  
власника  
патенту

(54) М'ЯСНІ СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ

1

(21) u200902674  
(22) 24.03.2009  
(24) 25.09.2009  
(46) 25.09.2009, Бюл. № 18, 2009 р.  
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ТОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІІВНА, СУБОТЕНКО АННА ВІКТОРІВНА  
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(57) М'ясні січені напівфабрикати, що містять м'ясо, хліб, яйця, цибулю, спеції, сіль, які відрізняються тим, що м'ясо використовують куряче та свиняче та додатково додають клітковину, масло,

2

сухарі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|            |         |
|------------|---------|
| курятину   | 21-15   |
| свинину    | 23-25   |
| хліб       | 8-10    |
| яйця       | 5-6     |
| цибулю     | 8-10    |
| клітковину | 22-25   |
| масло      | 8-10    |
| сухарі     | 4-5     |
| спеції     | 0,3-0,4 |
| сіль       | 1,2-1,3 |

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана при виробництві продуктів для загального вжитку та дієтичного харчування.

Найбільш близьким по суті до рішення, що заявляється, є спосіб виробництва м'ясних січених виробів за традиційною технологією (Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятия общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыгаренко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 1998. - 656с: ил.).

Недоліком цього способу є регламентований перелік сировини, який входить до складу рецептури, що стримує розширення асортименту кулінарних м'ясних січених виробів та напівфабрикатів з покращеними функціонально-технологічними властивостями та збагачених певними цінними харчовими нутрієнтами.

Відомі січені напівфабрикати, що містять 58% подрібненого м'яса, 13% хліба, яйце, цибулю і смакові добавки (все інше), 20% води (Полуфабрикаты мясные рубленные. ОСТ 49121-78).

30% м'яса допускається замінювати соєвим борошном, при цьому напівфабрикатна маса містить 40% подрібненого м'яса, 18% соєвої муки, 13% хліба, 20% води і 9% цибулі, а також перець, яйця і сіль.

Недоліком цих напівфабрикатів є знижена якість готового продукту і погіршення реологічних властивостей напівфабрикатів за рахунок додавання соєвого борошна.

В основу корисної моделі поставлена задача створення м'ясних січених напівфабрикатів з додаванням клітковини, які дозволяють отримати продукт з підвищеною харчовою цінністю та високими показниками якості, знижують собівартість м'ясних січених виробів за рахунок заміни 20-25% м'ясної сировини на клітковину. Додавання клітковини позитивно впливає на функціонально-технологічні властивості м'ясних січених напівфабрикатів.

Поставлена задача вирішується тим, що у м'ясних січених напівфабрикатах з додаванням клітковини міститься м'ясо, хліб, яйця, цибуля, спеції, сіль, яка відрізняється тим, що м'ясо використовують куряче та свиняче та додатково містять клітковину, масло, сухарі у такому співвідношенні компонентів, мас. % :

|            |         |
|------------|---------|
| Курятину   | 21-15   |
| Свинину    | 23-25   |
| Хліб       | 8-10    |
| Яйця       | 5-6     |
| Цибуля     | 8-10    |
| Клітковину | 22-25   |
| Масло      | 8-10    |
| Сухарі     | 4-5     |
| Спеції     | 0,3-0,4 |
| Сіль       | 1,2-1,3 |

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання клітковини дозволяє досягти оптимальних

(19) UA (11) 44169 (13) U

органолептичних показників якості м'ясних січених напівфабрикатів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму. Як клітковину можна використовувати в тому числі гідратовану добавку "Біоцель Н30" або "Біоцель 60".

Введення м'ясної сировини менше 40% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 50% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.

Введення клітковини більше 25% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 20% погіршує мікроелементний склад напівфабрикатів.

Введення яйця більше 10% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 5% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

При збільшенні кількості цибулі у напівфабрикатах більше 10% погіршує органолептику готових виробів.

Введення хліба більше 10% знижує термін зберігання продукту за рахунок підвищення кислотності, а введення менше 8% погіршує формуючі властивості напівфабрикатів.

Додавання масла 8% доцільне, оскільки воно володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення більше 12% не є доцільним для напівфабрикатів.

| Приклад | Складові корисної моделі для виготовлення м'ясних січених напівфабрикатів |         |      |      |        |            |       |        |        |      | Висновки                                                                                        |
|---------|---------------------------------------------------------------------------|---------|------|------|--------|------------|-------|--------|--------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Курятина                                                                  | Свинина | Хліб | Яйця | цибуля | Клітковина | Масло | Сухарі | Спеції | Сіль |                                                                                                 |
| 1       | 18                                                                        | 16      | 8    | 7    | 8      | 30         | 8     | 5      | 0,2    | 1,3  | Погіршення органолептики, за рахунок збільшення клітковини та хлібу                             |
| 2       | 20                                                                        | 20      | 8    | 6    | 8      | 25         | 8     | 5      | 0,3    | 1,2  | Хороша органолептика, збалансованих хімічний склад                                              |
| 3       | 18                                                                        | 25      | 7    | 6    | 8      | 23         | 7     | 6      | 0,4    | 1,4  | Гарні органолептичні показники                                                                  |
| 4       | 20                                                                        | 20      | 8    | 8    | 9      | 20         | 10    | 5      | 0,3    | 1,3  | Хороша органолептика                                                                            |
| 5       | 20                                                                        | 21      | 12   | 7    | 9      | 15         | 10    | 6      | 0,1    | 1,2  | Зниження органолептичних показників, при незначному зменшенні клітковини і при збільшенні хлібу |

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур м'ясних січених напівфабрикатів доцільно вводити клітковину у співвідношенні 20-25%. Як зменшення, так і збільшення кількості м'ясної сировини призводить до небажаних ефектів (погіршується збалансованість амінокислотного складу та реологічні властивості напівфабрикатної маси).

З метою досягнення високої харчової цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик січених м'ясних напівфабрикатів.

Заміна м'ясної сировини на клітковину покращує в'язкість фаршу, зменшує вміст жиру в продукті, підвищує харчову цінність та покращує показники якості січених м'ясних напівфабрикатів.

(11) **44169**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)  
**A23L 1/31**

(21) Номер заявки: **u 2009 02674**

(22) Дата подання заявки: **24.03.2009**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: **25.09.2009**

(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: **25.09.2009,  
Бюл. № 18**

(72) Винахідники:

**Пешук Людмила Василівна,  
UA,  
Топчій Оксана Анатоліївна,  
UA,  
Суботенко Анна Вікторівна,  
UA**

(73) Власник:

**НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ, 01033, UA**

(54) Назва корисної моделі:

**М'ЯСНІ СІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ**

(57) Формула корисної моделі:

М'ясні січені напівфабрикати, що містять м'ясо, хліб, яйця, цибулю, спеції, сіль, які відрізняються тим, що м'ясо використовують куряче та свине та додатково додають клітковину, масло, сухарі при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

|            |          |
|------------|----------|
| курятина   | 21-15    |
| свинина    | 23-25    |
| хліб       | 8-10     |
| яйця       | 5-6      |
| цибуля     | 8-10     |
| клітковина | 22-25    |
| масло      | 8-10     |
| сухарі     | 4-5      |
| спеції     | 0,3-0,4  |
| сіль       | 1,2-1,3. |

(11) **44169**

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.



Уповноважена особа

(підпис)