



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111296** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 13/60** (2016.01)

**A23L 33/115** (2016.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2016 03705</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Топчій Оксана Анатоліївна (UA),</b> <b>Слободянюк Марина Олександрівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>07.04.2016</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.11.2016</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.11.2016, Бюл.№ 21</b>	

**(54) М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

**(57) Реферат:**

М'ясний січений ніпівфабрикат містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу. Додатково ніпівфабрикат містить м'ясо куряче, рослинний білок, висівки ячменю, бульйон, а також купаж оливкової та лляної олії.

UA 111296 U



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості - до розробки рецептури ніпівфабрикатів.

Відомий м'ясний січений напівфабрикат, для якого як м'ясну сировину використовують м'ясо котлетне свиняче 47,74-51,69 %, жир-сирець свинячий або обрізки шпигу 3,5-4,0 %, структуровану рослинну клітковину 0,65-1,97 %, суху молочну сироватку 0,65-7,97 %, хліб з пшеничного борошна 12,0-14,0 %, сухарі панірувальні 3,5-4,0 %, цибулю ріпчасту свіжу 2,5-3,0 %, перець чорний мелений 0,04-0,06 %, сіль кухонну 1,0-1,2 %, та воду(решта). [найближчим аналогом є патент № 44035, опубл. 10.09.2009, бюл. № 17].

Недоліком даного виробу є те, що він має недостатню засвоюваність основних компонентів, містить велику кількість тваринних жирів та не збалансований за білковмісними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення м'ясного січеного напівфабрикату, який має підвищену якість, високу харчову та біологічну цінність, збагачений білковими речовинами.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний січений напівфабрикат, що містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, згідно з корисною моделлю, додатково містить м'ясо куряче, рослинний білок, висівки ячменю, бульйон, а також купаж оливкової та лляної олії у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо котлетне свиняче	25-30
м'ясо куряче	22-26
купаж оливкової та лляної олії	5-7
рослинний білок	3-4
бульйон	6-10
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
висівки ячменю	6,0-7,2
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.

Причиною-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному: використання оливкової і лляної олій підвищує якість, харчову і біологічну цінність продукту. Використання рослинного білка збагачує продукт білковими речовинами. Використання купажу збалансовує жирно-ліпідний склад.

Внесення купажу покращує консистенцію та пластичність напівфабрикату та збалансовує жирно-кислотний склад. Внесення купажу менше 3 % має недостатній вплив на органолептичні показники та консистенцію продукту, а введення більше 7 % призводить до погіршення органолептичних показників і консистенції продукту.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Вміст		
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
М'ясо котлетне свиняче	33	30	28
М'ясо куряче	23	26	34
Купаж оливкової та лляної олії	9	7	4
Рослинний білок	4	4	3
Бульйон	9	10	8
Хліб з пшеничного борошна	6	7	7
Висівки ячменю	7,2	7,2	7,2
Сухарі панірувальні	4,6	4,6	4,6
Цибуля ріпчаста свіжа	2,63	2,63	2,63
Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,07
Сіль кухонна	1,5	1,5	1,5
Всього	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Додавання купажу в кількості 9 % погіршує органолептичні показники (виражений присмак рослинних олій, незадовільний зовнішній вигляд) та реологічні властивості готового продукту.
Приклад № 2	Додавання купажу в 7 % кількості покращує органолептичні показники (приємний смак, задовільна консистенція) та реологічні властивості готового продукту.
Приклад № 3	Додавання купажу в кількості 4 % не достатньо впливає на органолептичні показники (не виражений смак, крихка консистенція) та реологічні властивості готового продукту, а додавання м'яса котлетного та курячого в такій кількості погіршує смак.

5 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт збалансований за амінокислотним складом, що досягається додаванням м'яса рубленого курячого та рослинного білка, що є джерелами повноцінних білків, також додаванням купажу лляної та оливкової олії, що збалансовує жирно-ліпідний склад, висівок ячменю, що збагачують продукт мінералами, вітамінами та антиоксидантами, за рахунок чого подовжується термін зберігання продукту.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 М'ясний січений ніпівфабрикат, який містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо куряче, рослинний білок, висівки ячменю, бульйон, а також купаж оливкової та лляної олії у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо котлетне свиняче	25-30
м'ясо куряче	22-26
купаж оливкової та лляної олії	5-7
рослинний білок	3-4
бульйон	6-10
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
висівки ячменю	6,0-7,2
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.

---

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601