

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 83906

ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ ТА
СПОЛУЧНОТКАНИННИМ БІЛКОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 10.10.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України


М.В. Ковня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2013 00851

(22) Дата подання заявки: 24.01.2013

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.10.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.10.2013,
Бюл. № 19(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Заворицька Дар'я
Григорівна, UA,
Юрченко Яна
Володимирівна, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ ТА СПОЛУЧНОТКАНИННИМ БІЛКОМ

(57) Формула корисної моделі:

Фарш з перепелиними яйцями та сполучнотканинним білком, який включає яловичину I сорту, свинину жирну, перепелині яйця, молоко сухе, сіль та воду, який відрізняється тим, що додатково містить сполучнотканинний білок при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина I сорту	20-40
свинина жирна	30-60
молоко сухе	2,0-5,0
сполучнотканинний білок	1,0-2,0
яйця перепелині	5,0-10,0
вода	20-30
сіль	2-2,2.

83906 (11)

AU (11)

2331 131 (2006.01)

(21) Номер заявки: 2013 00651
 (22) Дата подання заявки: 24.01.2013
 (24) Дата, з якої є міниміальна плата за кожну модель: 10.10.2013
 (40) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.10.2013, Бюл. № 19

Власник: Юрченко Руслан Юрійович, UA
 Адреса: Бороднянська, UA
 Трощівська, UA
 Заводська, UA
 Миргородська, UA
 Стрільницький пров., UA
 Миколаївська, UA
 Пасічківська, UA
 UA
 Гончаров Георгій Іванович, UA

Власник: НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВСЬКОЇ ПОЛІТЕХНІКИ
 вул. Бороднянська, 68, м. Київ-33, 01801, UA

Пронумеровано, прошито металевими люверсами та скріплено печаткою
 2 арк.
 10.10.2013

Уповноважена особа



(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **83906** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 00851</p> <p>(22) Дата подання заявки: 24.01.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.10.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p>	<p>(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Заворицька Дар'я Григорівна (UA), Юрченко Яна Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	---

(54) ФАРШ "МОЛОЧНИЙ" З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ ТА СПОЛУЧНОТКАНИННИМ БІЛКОМ

(57) Реферат:

Фарш, що містить перепелині яйця, сполучнотканинний білок, яловичину I сорту, свинину жирну, молоко сухе, сіль та воду.

UA 83906 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясопродуктів, фаршевих, делікатесних консервів та кулінарних виробів для оздоровчого та дитячого харчування.

Відома рецептура ковбаси "Молочної", для якої як м'ясну сировину використовують: 35 % яловичини I сорту, 60 % свинини жирної. Як рослинну сировину використовують молоко сухе в кількості 3 %, курячий меланж в кількості 2 %, а також сіль в кількості 2 %. З введенням 20 % води на основну сировину. [Забашта. А.Г. Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. ООО "Франтэра" 2001.-709 с.].

Недоліком даної рецептури є неповна збалансованість по складу білка та високий вміст жиру, за рахунок значної частки жирної свинини.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробки фаршу, з високою збалансованістю білкового складу, та високим співвідношенням білка та жиру.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш "Молочний" з перепелиними яйцями та сполучнотканинним білком включає: яловичину I сорту, свинину жирну, перепелині яйця, молоко сухе, сіль та воду. Згідно з корисною моделлю додатково містить сполучнотканинний білок з наступним рецептурним співвідношенням, мас. %:

яловичина I сорту	20-40
свинина жирна	30-60
молоко сухе	2,0-5,0
сполучнотканинний білок	1,0-2,0
яйця перепелині	5,0-10
вода	20-30
сіль	2-2,2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак забезпечує виробництво дієтичного продукту збагаченого біологічно-активними речовинами, а також дозволяє отримати фаршевий фабрикат широкого спектру дії для виробництва ковбасних виробів, фаршевих, делікатесних консервів і м'ясопродуктів дитячого харчування.

Введення яловичини I сорту більше 40 % недоцільне з точки зору збільшення собівартості та надання фаршу жорсткості по консистенції. Введення яловичини I сорту менше 30 % погіршує збалансованість амінокислотного складу та знижує частку тваринних білків в рецептурі.

Введення свинини більше 60 % призводить до погіршення співвідношення білок/жир, за рахунок збільшення вмісту жиру. Введення свинини менше 40 % погіршує консистенцію фаршу.

Використання сухого молока більше 5 % призводить до збільшення собівартості фаршу. Введення сухого молока менше 2 % технологічно недоцільно.

Введення сполучнотканинного білка більше 2 % знижує біологічну збалансованість фаршу. Використання сполучнотканинного білка менше 1 % технологічно недоцільно.

Введення перепелиних яєць більше 10 % погіршує збалансованість білкового складу. Введення перепелиних яєць менше 5 % погіршує органолептичні показники фаршу.

Введення води менше 20 % погіршує консистенцію фаршу, а введення більше 30 %, знижує харчову цінність.

Введення солі менше 2 % може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2,2 % погіршує смак.

Приклади реалізації рецептури наведені в таблиці.

Таблиця

Сировина	Приклади				
	1	2	3	4	5
Частка в основній в сировині					
Яловичина 1 сорту	38	35	30	30	38
Свинина жирна	52	56	60	53	56
Молоко сухе	5	2	2	5	4
Сполучнотканинний білок	2,5	2	1	2	2
Яйця перепелині	2,5	5	7	10	12
Частка на основну сировину					
Вода	30	20	20	20	25
Сіль	2	2	2	2	2,2

Приклад рецептури № 1	Фарш з буде мати низькі органолептичні показники та не повну збалансованість по якісному складу білка.
Приклад рецептури № 2	Фарш буде відповідати вимогам до якості фаршу за складом білка та мати високі сенсорні та технологічні показники.
Приклад рецептури № 3	Фарш відповідає вимогам до якості. Має високу збалансованість білкового складу та оптимальне співвідношення білка до жиру.
Приклад рецептури № 4	Фарш відповідає вимогам до якості. Має покращений білковий склад та високі органолептичні показники.
Приклад рецептури № 5	Надмірна кількість перепелиних яєць приведе до погіршення збалансованості білкового складу та якісних показників готового продукту. Введення надмірної кількості перепелиних яєць суттєво впливає на собівартість.

- 5 Дані рецептурні співвідношення фаршу "Молочного" з додаванням перепелиних яєць та сполучнотканинного білка забезпечують виробництво збалансованих за харчовою цінністю м'ясопродуктів з високими функціональними технологічними показниками та привабливістю для споживачів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Фарш з перепелиними яйцями та сполучнотканинним білком, який включає яловичину I сорту, свинину жирну, перепелині яйця, молоко сухе, сіль та воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить сполучнотканинний білок при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|-------------------------|----------|
| яловичина I сорту | 20-40 |
| свинина жирна | 30-60 |
| молоко сухе | 2,0-5,0 |
| сполучнотканинний білок | 1,0-2,0 |
| яйця перепелині | 5,0-10,0 |
| вода | 20-30 |
| сіль | 2-2,2. |

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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