

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВІНАХІД

№ 98584

**ФАРШ З ГРИБНИМ СТРУКТУРОВАНИМ
НАПІВФАБРИКАТОМ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
25.05.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **98584** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/28 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: а 2011 06276 (22) Дата подання заявки: 19.05.2011 (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.05.2012 (41) Публікація відомостей про заяву: 12.12.2011, Бюл.№ 23 (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.05.2012, Бюл.№ 10	(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Антоненко Оксана Василівна (UA), Ястреба Юлія Анатоліївна (UA) (73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна (UA) (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Гусаковский З.П., Очкин В.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства. – М.: Пищевая промышленность, 1970 UA 55129 U, 10.12.2010 UA 56169 U, 10.01.2011 UA 53538 U, 11.10.2010 UA 44381 U, 25.09.2009
--	--

(54) ФАРШ З ГРИБНИМ СТРУКТУРОВАНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ

(57) Реферат:

Фарш включає яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, спеції, воду (лід), філе та стегно курячі, грибний структурований напівфабрикат, паприку та гідроколоїди.

UA 98584 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до виробництва ковбасних виробів, фаршевих консервів.

Відома рецептура фаршу Любительського, для якого як м'ясну сировину використовують: 33 % яловичини жилованої, 40 % свинини нежирної; 25 % шпик. Як рослинну сировину використовують крохмаль в кількості 2 %, а також сіль, спеції в кількості 0,48 %. З введенням 5 % води на основну сировину. [Гусаковский 3.П. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищевая промышленность 1970. - 400 с.].

Недоліком даної рецептури є незбалансованість по амінокислотному складу і низька функціональність.

Відома рецептура фаршу ковбасного, для якого як м'ясна сировина використовується: яловичина жилована 58,3 %, свинина жилована 18,5 %; казеїнат натрію 1,8 %, меланж яєчний 2,7 %, кров цільна 0,15 %, плазма крові 5,2 %, сироватка молочна 5,15 %. Як рослинну сировину використовують крохмаль в кількості 2 %, а також: сіль, спеції в кількості 1,2 %. З введенням 5 % води на основну сировину. [Гусаковский 3.П. Технология и оборудование мясоконсервного производства. - М.: Пищевая промышленность 1970. - 400 с.].

Недоліком фаршу ковбасного є низькі функціональні характеристики готового виробу, відповідно до вимог адекватного харчування.

В основу винаходу поставлена задача розроблення рецептури ковбасних виробів та фаршевих консервів з використанням грибної сировини для збагачення продуктів харчовими волокнами, розширенням використання м'яса птиці.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш з грибним структурованим напівфабрикатом, який включає: яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, спеції, воду. Згідно з винаходом додатково містить філе та стегно курячі, а як рослинна сировина використовується грибний структурований напівфабрикат, паприка та гідроколоїди, з визначеним співвідношенням у рецептурі, %:

яловичина жилована	10-20
свинина жилована	20-45
сало	10-20
сіль	1,0-2,5
спеції	0,1-0,5
вода(лід)	10-35
філе куряче	10-20
стегно куряче	10-15
грибний структурований напівфабрикат	5-35
паприка	1-2
гідроколоїди	0,2-1,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення яловичини жилованої більше 10-20 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення свинини жилованої більше 45 % створює можливість утворення жирових набряків. Введення свинини жилованої менше 20 % погіршує консистенцію продукту.

Введення сала менше 10-20 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення солі менше 1,0 % призводить до утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі більше 2,5 % дає надмірно солоний смак.

Введення спецій менше 0,1 % не дає необхідних смакових властивостей. Введення спецій більше 0,5 % створює надмірний смаковий залишок.

Введення води (льоду) менше 10 % збільшує собівартість продукту, а введення більше 35 % погіршує консистенцію продукту та створює умови утворення бульйонного набряку при тепловій обробці.

Введення філе та стегна курячого більше 35 % погіршує збалансованість білкового складу. Введення філе та стегна курячого менше 10 % збільшує собівартість продукту і збалансованість амінокислотного складу та тваринних білків у рецептурі.

Введення структурованого грибного напівфабрикату менше 5-35 % забезпечує продукт харчовими волокнами. При введенні менше 10 % має недостатні органолептичні показники. Більше 35 % погіршує смак фаршу.

Введення паприки менше 1 % знижує функціональність фаршу. Введення паприки більше 2 % погіршує збалансованість між тваринною та рослинною сировиною.

Введення гідроколідів менше 0,2 % може сприяти утворенню бульйону при тепловій обробці. Введення функціональних добавок більше 1,0 % недоцільне за рахунок збільшення собівартості продукту, та обмеження санітарних норм по використанню добавок.

5

Приклади реалізації рецептури:

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Яловичина жилована	10	10	10	20	20
Свинина жилована	20	20	12	45	35
Сало	20	10	15	5	15
Сіль	2,5	1,0	1,0	2	2
Спеції	0,5	0,4	0,45	0,45	0,5
Вода	25	10	15	20	25
Філе куряче	15	20	10	10	10
Стегно куряче	15	15	12	10	10
Грибний структурований напівфабрикат	10	20	3	30	35
Паприка	1	0,8	1	2	2
Гідроколіди	0,8	1,0	0,8	0,9	0,8

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад №1	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має збалансований амінокислотний склад, гарні смакові властивості
Приклад №2	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має збалансований амінокислотний склад та органолептику
Приклад №3	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має достатній вміст харчових волокон, що не знижує функціональні характеристики. Має виразну структуру фаршу
Приклад №4	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має гарну структуру та гарні смакові властивості
Приклад №5	Фарш з грибним структурованим напівфабрикатом має помірний присмак грибів

Технічний результат.

10

Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити харчовими волокнами фаршевий фабрикат широкого спектра дії для виробництва ковбасних виробів, пастеризованих та стерилізованих фаршевих та делікатесних консервів.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

15

Фарш, який включає яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, спеції, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить філе та стегно курячі, грибний структурований напівфабрикат, паприку, гідроколіди з наступним співвідношенням компонентів, %:

яловичина жилована	10-20
свинина жилована	20-45
сало	10-20
сіль	1,0-2,5
спеції	0,1-0,5
вода(лід)	10-35
філе куряче	10-20
стегно куряче	10-15
грибний структурований напівфабрикат	5-35

паприка
гідроколоїди

1-2
0,2-1,0.

Комп'ютерна верстка Л.Литвиненко

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 1/314 (2006.01)

A23L 1/28 (2006.01)

(21) Номер заявки: а 2011 06276

(22) Дата подання заявки: 19.05.2011

(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.05.2012

(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 12.12.2011, Бюл. № 23

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.05.2012, Бюл. № 10

(72) Винахідники:

Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Антоненко Оксана
Василівна, UA,
Ястреба Юлія Анатоліївна,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва винаходу:

ФАРШ З ГРИБНИМ СТРУКТУРОВАНИМ НАПІВФАБРИКАТОМ

(57) Формула винаходу:

Фарш, який включає яловичину жиловану, свинину жиловану, сало, сіль, спеції, воду, який відрізняється тим, що додатково містить філе та стегно курячі, грибний структурований напівфабрикат, паприку, гідроколоїди з наступним співвідношенням компонентів, %:

яловичина жилована	10-20
свинина жилована	20-45
сало	10-20
сіль	1,0-2,5
спеції	0,1-0,5
вода(лід)	10-35
філе куряче	10-20
стегно куряче	10-15
грибний структурований напівфабрикат	5-
35	
паприка	1-2
гідроколоїди	0,2-1,0.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.05.2012



Уповноважена особа

(підпис)