

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 95313

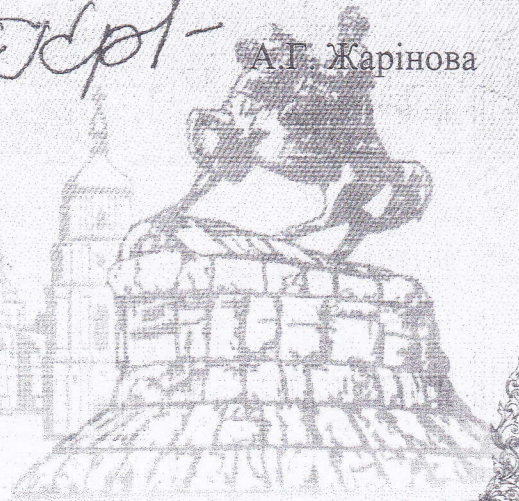
М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **95313** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 04602</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.04.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2014, Бюл.№ 24</p>	<p>(72) Винахідник(и): Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Гащук Олександра Ізидорівна (UA), Федурко Інна Андріївна (UA), Штик Ірина Іванівна (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КОТЛЕТ

(57) Реферат:

М'ясний фарш для виготовлення котлет містить сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, м'ясо кроля, м'ясо механічного дообвалювання птиці, меланж яєчний, манну крупу, та грибну сировину, яка складається з глив і печериць.

UA 95313 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва напівфабрикатів.

5 Відомий м'ясний фарш для виробництва січених напівфабрикатів, який включає: яловичину - 18-45, свинина - 30-45, сало - 4-7, хліб з пшеничного борошна - 5-10, цибуля ріпчаста - 2-5, яйця курячі - 2-5, вода питна - 5-10, перець чорний або білий мелений - 0,1-0,2, сіль кухонна - 1,0-1,3, сухарі панірувальні - 4, грибна сировина - 5-12 (патент України № 56168 опублікований 10.01.2011, бюлетень № 1).

Недоліком відомого фаршу є низькі, смакові властивості готового продукту, обумовлені незбалансованістю білків, жирів та вуглеводів.

10 В основу корисної моделі поставлено задачу поліпшення якісних показників котлет, ступеня збалансованості готового продукту за харчовою цінністю і технологічними показниками.

15 Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва котлет містить сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину, згідно з корисною моделлю додатково містить м'ясо кроля, м'ясо механічного до обвалювання птиці, яєчний меланж та манну крупу, а грибна сировина складається з глив та печериць у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо кроля	30-45
м'ясо механічного дообвалювання птиці	20-30
сало	3-10
хліб з пшеничного борошна	7-14
цибуля ріпчаста	2-5
меланж яєчний	2-5
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
манна крупа	3-5
грибна сировина	5-10
вода питна	решта.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному: додавання манної крупи дозволяє отримати продукт лікувально-профілактичного призначення, оскільки вона є хорошим засобом для лікування всіх хвороб шлунку та кишечника. Манна крупа містить мало клітковини (0,2 %), але багата на рослинні білки та крохмаль, які легко засвоюються організмом людини.

Додавання меланжу сприяє покращенню консистенції, смаку та зовнішнього вигляду.

25 При введенні м'яса кроля продукт збагачується білками, вітамінами та мінеральними речовинами, так як воно є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, жирів, вітамінів та мінеральних речовин воно не поступається м'ясу інших видів тварин.

М'ясо механічного дообвалювання птиці має дієтичні властивості. Додавши його до рецептури напівфабрикатів, ми збагачуємо їх кальцієм. Крім того, за рахунок його пастоподібної консистенції, м'ясний виріб набуває щільної консистенції.

30 Введення до рецептури напівфабрикату як добавки грибною сировиною, яка складається з глив та печериць, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт біологічно-активними речовинами; дає можливість частково замінити м'ясну сировину грибною, збагачуючи продукт макро- та мікронутрієнтами, есенціальними кислотами, речовинами необхідними для нормального функціонування людського організму.

35 Приклади композицій м'ясного фаршу для виробництва січених напівфабрикатів наведено в таблиці.

Таблиця

Приклад	М'ясо кроля	М'ясо механічного дообвалювання птиці	Сало	Хліб з пшеничного борошна	Цибуля ріпчаста	Меланж	Вода питна	Перець чорний або білий мелений	Сіль кухонна	Манна крупа	Грибна сировина	Висновки
1	15	43	8	5	7	1	3	0,1	0,9	5	13	Погіршення органолептичних показників
2	30	30	10	7	5	2	0	0,1	1	5	9,9	Досягнення бажаних органолептичних та технологічних характеристик
3	40	25	5	11	3	3	1,7	0,2	1,1	4	6	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита
4	45	20	3	14	2	5	1,5	0,2	1,3	3	5	Хороша органолептика, високий вихід, консистенція пружна
5	48	22	1	15	1	7	0	0,5	1,5	1	3	Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників

5 Технічний результат полягає в тому, що використання запропонованого складу м'ясного фаршу для виготовлення котлет дозволяє поліпшити органолептичні показники, підвищити біологічну та харчову цінність, збагатити продукт мікронутрієнтами.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 М'ясний фарш для виготовлення котлет, що містить сало, хліб з пшеничного борошна, цибулю ріпчасту, воду питну, перець чорний або білий мелений, сіль кухонну, грибну сировину, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо кроля, м'ясо механічного дообвалювання птиці, меланж яєчний та манну крупу, а грибна сировина складається з глив і печериць, у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо кроля	30-45
м'ясо механічного дообвалювання птиці	20-30
сало	3-10
хліб з пшеничного борошна	7-14
цибуля ріпчаста	2-5
меланж яєчний	2-5
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
манна крупа	3-5
грибна сировина	5-10
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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

(11) 95313

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2014



Уповноважена особа

(підпис)