

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 94855

ДЕЛІКАТЕС ІЗ М'ЯСА ЦЕСАРКИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94855** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 04097	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Гагач Іван Ігоревич (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA), Коровіна Марія Володимирівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 16.04.2014	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2014, Бюл.№ 23	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)

(54) ДЕЛІКАТЕС ІЗ М'ЯСА ЦЕСАРКИ

(57) Реферат:

Делікатес із м'яса цесарки містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, сіль, перець чорний мелений. Використовують м'ясо цесарки та індички. Додатково містить крупу рисову, моркву, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, яйця, узвар лікарських трав, екстракт калини.

UA 94855 U

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

Відомий аналог до корисної моделі - це рецептура котлет "Домашні" за рецептурою № 1, яка містить м'ясо котлетне яловиче 28,0 %, свинину жирну 29,7 %, хліб 13 %, сухарі панірувальні 4 %, цибулю ріпчасту 2 %, меланж 2 %, а також сіль, перець чорний мелений та воду [Тимошук І.І., Ясевич А.Н. Справочник технолога мясоперерабатывающего предприятия. - К.: Урожай, 1986. - 160 с.].

Недоліком аналога є незбалансованість за жирнокислотним та амінокислотним складом, недостатня кількість вітамінів і мікроелементів, необхідних для життя людини. Даний продукт має невисокі органолептичні показники, а саме він є жорстким та має непривабливий вигляд.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нової композиції для виготовлення делікатесу із м'яса цесарки, яка вирішується шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує розширення використання м'яса цесарки, підвищення органолептичних властивостей продукту та досягнення його збалансованості за жирнокислотним складом у співвідношенні мононенасичених жирних кислот, поліненасичених жирних кислот, ненасичених жирних кислот 1:1:1, амінокислотним складом та вмістом мікронутрієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що делікатес із м'яса цесарки, що містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, містить м'ясо цесарки та індички, та додатково містить крупу рисову, моркву, купаж олій гірчичної, льняної та ріжівової, яйця, узвар лікарських трав, екстракт калини з наступним рецептурним співвідношенням у відсотках:

М'ясо цесарки	28-30
М'ясо індички	18-20
Крупа рисова	3-5
яйця	0,8-1,6
цибуля ріпчаста	2-7
морква	1-3
купаж олій гірчичної, льняної та ріжівової	9-11
хліб	4-8
сухарі панірувальні	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт калини	0,3-0,5
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,1-0,12.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса цесарки в поєднанні з м'ясом індички, купажем олій гірчичної, льняної та ріжівової у співвідношенні - 1:1:1, екстрактом калини та заміною води на узвар лікарських трав дозволяє отримати продукт збалансований за амінокислотним та жирнокислотним складом, підвищити біологічну та харчову цінність продукту з оптимальними органолептичними показниками якості.

М'ясо цесарки та індички є цінним продуктом харчування, так як належить до дієтичного м'яса з високим вмістом білка, вітамінів та мінеральних речовин, що наведено в таблиці.

Таблица

Хімічний склад м'яса птиці

Вид птиці	Білок, %	Жир, %	Калорійність (ккал)	Мінеральні речовини					Вітаміни			
				Ca, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Fe, мг	A, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	Ніацин, мг
Індичка	20,2	19,1	250	225	2226	3300	663	11,4	113	1100	1180	8
Цесарка	20,6	2,5	110	11	169	220	69	0,8	12	0,1	0,1	9

Введення м'ясної сировини, а саме м'яса цесарки та м'яса індички менше 46 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення тваринних білків у рецептурі, а більше 50 % - недоцільне з точки зору собівартості отриманого продукту.

Введення крупи рисової більше 5 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування котлетної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частинки.

5 Додавання яєць менше 0,8 % не забезпечує необхідну консистенцію готового продукту, а введення більше 1,6 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення цибулі ріпчастої менше 2 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 7 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Додавання моркви менше 1 % не забезпечує хороших органолептичних показників, а введення більше 3 % погіршує консистенцію готового продукту.

10 Введення купажу олій гірчиної, льняної та рижієвої у співвідношенні - 1:1:1 більше 11 % призводить до погіршення консистенції продукту, а введення менше 9 % не забезпечує необхідної збалансованості за жирно кислотним складом. Рослинні олії нормалізують роботу організму завдяки великому вмісту поліненасичених жирних кислот родини ω -3 та ω -6, вітамінів водорозчинних (B6, B3, B4, P) та жиророзчинних (E, A, D, K).

15 Введення хлібу менше 4 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 8 % погіршує консистенцію готового продукту.

Введення сухарів панірувальних менше 3 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 5 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

20 Введення узвару лікарських трав менше 25 % не забезпечує оптимального збагачення продукту мікроелементами (калій, кальцій, фосфор, кремній, магній, мідь та цинк) та незамінними амінокислотами, а введення більше 27 % призводить до погіршення консистенції продукту.

25 Введення екстракту калини менше 0,3 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 0,5 % надає продукту гіркоти. Екстракт калини ціниться своїм вітамінним, мінеральним складом, містить достатню кількість пектинів, органічних кислот, дубильних речовин та легкозасвоюваних вуглеводів.

Додавання солі менше 1,1 % та більше 1,3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

30 Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 % та більше 0,12 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Технічний результат полягає в отриманні продукту, збалансованого за амінокислотним та жирнокислотним складом; підвищенні біологічної і харчової цінності продукту та досягненні цільових органолептичних характеристик за привабливою ціною.

35 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

40 Делікатес із м'яса цесарки, що містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що м'ясо використовують цесарки та індички, та додатково містить крупу рисову, моркву, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої, яйця, узвар лікарських трав, екстракт калини з наступним рецептурним співвідношенням у відсотках:

м'ясо цесарки	28-30
м'ясо індички	18-20
крупа рисова	3-5
яйця	0,8-1,6
цибуля ріпчаста	2-7
морква	1-3
купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої	9-11
хліб	4-8
сухарі панірувальні	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт калини	0,3-0,5
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,1-0,12.

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2014 04097**

(22) Дата подання заявки: **16.04.2014**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2014**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2014, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна, UA,
Гагач Іван Ігоревич, UA,
Москалюк Оксана Євгенівна, UA,
Коровіна Марія Володимирівна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
 вул. Володимирська, 68, м.
 Київ, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ДЕЛІКАТЕС ІЗ М'ЯСА ЦЕСАРКИ

(57) Формула корисної моделі:

Делікатес із м'яса цесарки, що містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що м'ясо використовують цесарки та індички, та додатково містить крупу рисову, моркву, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої, яйця, узвар лікарських трав, екстракт калини з наступним рецептурним співвідношенням у відсотках:

м'ясо цесарки	28-30
м'ясо індички	18-20
крупа рисова	3-5
яйця	0,8-1,6
цибуля ріпчаста	2-7
морква	1-3
купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої	9-11
хліб	4-8
сухарі панірувальні	3-5
узвар лікарських трав	25-27
екстракт калини	0,3-0,5
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,1-0,12.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

10.12.2014

Уповноважена особа



(підпис)