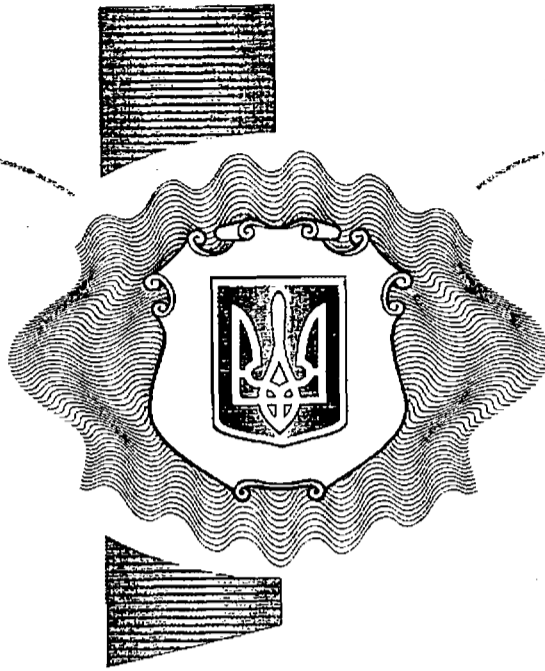


3898



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56280

ПЕЛЬМЕНІ "ДІСТИЧНІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.01.2011.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій





(11) **56280**

(19) **UA**

(51) МПК (2011.01)
A23L 1/317

(21) Номер заявки: **u 2010 07187**
(22) Дата подання заявки: **10.06.2010**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.01.2011**
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.01.2011, Бюл. № 1**

(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович, UA,
Страшинський Ігор Мирославович, UA,
Колесникова Олена Євгенівна, UA,
Дунець Марина Сергіївна, UA,
Гордієнко Інна Сергіївна, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПЕЛЬМЕНІ "ДІЄТИЧНІ"

(57) Формула корисної моделі:

Пельмені, які містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, які **відрізняються** тим, що додатково містять рис та жирно-білкову емульсію при наступному співвідношенні компонентів, % мас:

яловичина 1 сорту	15,04-16,41
свинина напівжирна	16,3-17,0
свинина жирна	17,74-19,4
рис	0,63-1,82
жиро-білкова емульсія	1,26-3,78
меланж	3,8-3,9
цибуля ріпчаста свіжа	2,8-2,9
сіль кухонна	1,8-1,9
цукор-пісок	0,075-0,09
перець чорний мелений	0,075-0,08
борошно	34,45-35,45
борошно на присипку	0,9-1,0.

(11) 56280

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.01.2011

Уповноважена особа




(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56280 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23L 1/317

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПЕЛЬМЕНІ "ДІСТІЧНІ"

1

2

(21) u201007187
(22) 10.06.2010
(24) 10.01.2011
(46) 10.01.2011, Бюл. № 1, 2011 р.
(72) ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, СТРАШИН-СЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ, КОЛЕСНИКОВА ОЛЕНА ЄВГЕНІВНА, ДУНЕЦЬ МАРИНА СЕРГІЇВНА, ГОРДІЄНКО ІННА СЕРГІЇВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) Пельмені, які містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений, борошно, які відрізняються тим, що додатково містять рис та жирно-білкову емульсію

сію при наступному співвідношенні компонентів, % мас:

яловичина 1 сорту	15,04-16,41
свинина напівжирна	16,3-17,0
свинина жирна	17,74-19,4
рис	0,63-1,82
жиро-білкова емульсія	1,26-3,78
меланж	3,8-3,9
цибуля ріпчаста свіжа	2,8-2,9
сіль кухонна	1,8-1,9
цукор-пісок	0,075-0,09
перець чорний мелений	0,075-0,08
борошно	34,45-35,45
борошно на присипку	0,9-1,0.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до м'ясо - переробної галузі.

Відомий склад пельменів передбачає підготовку тіста, м'ясної сировини з додаванням рослинно-білкової емульсії, фаршескладання, формування, заморожування, галтування та пакування. Для приготування пельменів використовують вказані сировинні матеріали: яловичина 1с (17,4%), свинина напівжирна (17,0%), свинина жирна (20,3%), меланж (3,9%), цибуля (2,9%), сіль кухонна (1,9%), цукор - пісок (0,09%), перець чорний мелений (0,09%), борошно (35,42%), борошно на присипку (1,0%) [ДСТУ 4437:2005].

Недоліком даного способу є те, що він не забезпечує збагачення пельменів біологічно активними речовинами.

В основу корисної моделі поставлена задача створення пельменів «Дістичні», в яких до основної сировини вводиться рослинно-білкова суміш, що забезпечує підвищення біологічної цінності пельменів і використовується при створенні нових харчових продуктів масового споживання.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені «Дістичні» містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю ріпчасту свіжу, сіль кухонну, цукор - пісок, перець чорний мелений, борошно. Згідно корисної моделі,

додатково вносять рис та жирно - білкову емульсію з наступним рецептурним співвідношенням у %:

Яловичина 1 сорту	15,04 -16,41 %
Свинина напівжирна	16,3 - 17,0 %
Свинина жирна	17,74 -19,4%
Рис	0,63 -1,82%
Жиро-білкова емульсія	1,26 -3,78%
Меланж	3,8 - 3,9 %
Цибуля ріпчаста свіжа	2,8 - 2,9 %
Сіль кухонна	1,8 - 1,9 %
Цукор - пісок	0,075-0,09 %
Перець чорний мелений	0,075 -0,08 %
Борошно	34,45 - 35,45 %
Борошно на присипку	0,9 -1,0 %

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю суттєвих ознак та очікуваним технологічним результатом полягає в наступному.

Використання рису пояснюється, в першу чергу, наявністю високим вмістом вуглеводів та білків, які в свою чергу містять незамінні амінокислоти. Вміст макро - і мікроелементів (натрію, калію, фосфору, заліза) забезпечує підтримання багатьох функцій організму: регулює судинний тонус, знижує артеріальний тиск, сприяє нормальному обміну речовин.

(19) UA (11) 56280 (13) U

Використання жири-білкової емульсії забезпечує збагачення готових виробів жиром, що легко засвоюється, білком та незамінними амінокислотами.

Спосіб виробництва пельменів «Дієтичні» передбачає такі операції: приготування тіста, приготування фаршу, формування, заморожування, розфасування і пакування.

Важливим етапом виробництва пельменів є приготування тіста, яке має бути високо пластичним, мати температуру 18 - 20 °С і вміст клейковини не менше ніж 30 %. М'ясну сировину подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3-4 мм, складають фарш при одночасному додаванні

рису у подрібненому вигляді та жири-білкової емульсії, спецій, цибулі, меланжу. Потім формують вироби та піддають тепловій обробці у вигляді варіння.

Використання запропонованої корисної моделі дозволяє розширити асортимент пельменів, в яких використовують рослинну сировину та продукти переробки вторинної сировини, а саме жири-білкову емульсію, та характеризуються високими органолептичними та підвищеною біологічною цінністю виробів.

Приклади складу пельменів «» наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Яловичина 1 сорту	16,41	15,71	15,04
Свинина напівжирна	17,0	16,48	16,3
Свинина жирна	19,4	18,71	17,74
Рис	0,63	1,26	1,82
Жири-білкова емульсія	1,26	2,52	3,78
Меланж	3,9	3,9	3,9
Цибуля ріпчаста	2,9	2,9	2,9
Сіль кухонна	1,9	1,9	1,9
Цукор-пісок	0,075	0,09	0,09
Перець чорний мелений	0,075	0,08	0,08
Борошно	35,45	35,45	35,45
Борошно на присипку	1,0	1,0	1,0
Всього	100,0	100,0	100,0
Висновки	Спосіб виробництва пельменів практично не відрізняється від контрольного зразка	Спосіб виробництва пельменів з достатньо вираженими органолептичними характеристиками	Спосіб виробництва пельменів з специфічним присмаком і запахом жири-білкової емульсії

Аналіз даних показує, до складу розроблених рецептур пельменів «Дієтичні» доцільно додавати рослинно-білкову суміш, до складу якої входять рис та жири-білкова емульсія, у співвідношеннях, згідно прикладів 1, 2 що дозволяє оптимізувати

технологічні характеристики пельменів «Дієтичні». Зменшення її кількості не призводить до будь-яких суттєвих змін продукту, а збільшення - погіршує органолептичні та фізико-хімічні показники.