



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **126214** (13) **U**

(51) МПК (2018.01)

A23L 13/40 (2016.01)

A23L 17/00

A23L 13/60 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 13151	(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.12.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.06.2018	(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.06.2018, Бюл.№ 11	

(54) М'ЯСО-МІСТКИЙ ХЛІБ КОМБІНОВАНОГО СКЛАДУ

(57) Реферат:

М'ясо-місткий хліб комбінованого складу містить свинину напівжирну, шпик твердий, борошно пшеничне, фарш товстолобика, білковий стабілізатор із свинячої шкурки, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини ХВ Fiber, яйця курячі.

UA 126214 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва м'ясних хлібів.

Відома рецептура м'ясного хліба "Чайний" другого сорту (ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови.), що містить основну сировину, в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

яловичина 2 сорту	70
свинина напівжирна	20
шпик твердий	8
крохмаль або борошно	2
пшеничне	
сіль кухонна	2,5
цукор - пісок	0,1
перець чорний мелений	0,1
коріандр	0,05
часник	0,2
нітрит натрію (в розчині)	0,0075
вода (лід)	20-25.

Недоліком даного м'ясного хліба є його висока собівартість і незбалансованість поживних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясо-місткого хліба комбінованого складу з використанням додаткових джерел білків тваринного походження, а саме рибної сировини, та за рахунок переробки вторинної сировини, а саме білкового стабілізатора зі свинячої шкірки, які забезпечували б одержання нового виробу зі збалансованим складом поживних речовин.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясо-місткий хліб, який містить свинину напівжирну, шпик твердий, борошно пшеничне, відрізняється тим, що згідно способу додатково містить рибну сировину (фарш товстолобика), білковий стабілізатор із свинячої шкірки, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини XB Fiber, яйця курячі, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

свинина напівжирна	18-22
шпик (твердий, напівтвердий)	8-12
фарш товстолобика	40-50
борошно пшеничне	1-3
білковий стабілізатор зі свинячої шкірки	8-12
апроред	2-4
клітковина рослинна (Фібра 110)	1-3
яйця курячі	2 – 4.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

Введення у рецептуру ковбаси менше 40 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясного хліба і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення рибного фаршу у кількості більше 60 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробках, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

Введення в рецептуру білкового стабілізатора зі свинячої шкірки менше 8 % недоцільно, а більше 12 % погіршує органолептичні показники продукту.

Введення Апрореду (альбумін сироватки крові) менше 2 % не впливає на органолептичні показники продукту, а введення препарату більше 4 % погіршує колір готового м'ясо-місткого хліба.

Введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber менше 1 % не впливає на текстуру виробів, а введення препарату рослинних розчинних волокон XB Fiber більше 3 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення яєць курячих у кількості менше 2 % не покращує до органолептичні показники, а більше ніж 4 % недоцільне з точки зору собівартості.

Приклади здійснення способу та їх характеристика наведені в таблиці.

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
Свинина напівжирна	20	20	20
Фарш товстолобика	40	50	60
Білковий стабілізатор із свинячої шкірки	10	10	10
Шпик боковий	10	10	10
Борошно пшеничне	2	2	2
Апроред	3	3	3
ХВ Fiber	2	2	2
Яйця курячі	3	3	3
Прянощі та матеріали, кг на 100 кг несоленої сировини			
Сіль кухонна	2,5	2,5	2 5
Нітрит натрію	0,0075	0,0075	0,0075
Чорний перець мелений	0,1	0,1	0,1
І іукур	0,1	0,1	0,1
Коріандр мелений	0,05	0,05	0,05
Часник свіжий	0,2	0,2	0,2
Висновки	Виріб повністю відповідає органолептичним показникам м'ясних хлібів	Виріб має високі органолептичні показники та текстуру	Виріб має низькі органолептичні показники та текстуру

Технічний результат

- 5 Даний спосіб виробництва м'ясо-місткого хліба комбінованого складу дозволяє отримати продукт, який має високі смакові характеристики та ніжну консистенцію.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 М'ясо-місткий хліб комбінованого складу, який містить свинину напівжирну, шпик твердий, борошно пшеничне, який **відрізняється** тим, що додатково містить рибну сировину (фарш товстолобика), білковий стабілізатор із свинячої шкірки, Апроред (альбумін сироватки крові), препарат розчинної клітковини ХВ Fiber, яйця курячі, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:
- | | |
|--|-------|
| свинина напівжирна | 18-22 |
| шпик (твердий, напівтвердий) | 8-12 |
| фарш товстолобика | 40-50 |
| борошно пшеничне | 1-3 |
| білковий стабілізатор зі свинячої шкірки | 8-12 |
| Апроред | 2-4 |
| клітковина рослинна (Фібра 110) | 1-3 |
| яйця курячі | 2-4. |

15

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601