



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **101670** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/48 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|--|
| <p>(21) Номер заявки: u 2015 02957</p> <p>(22) Дата подання заявки: 31.03.2015</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.09.2015</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.09.2015, Бюл.№ 18</p> | <p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Іващук Павло Васильович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> |
|--|--|

(54) М'ЯСНІ ХЛІБИ "ДІЄТИЧНІ"

(57) Реферат:

М'ясні хліби "Дієтичні" включають свинину знежировану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений. Додатково використовується м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавка Білкотон А91.

UA 101670 U

Корисна модель стосується харчової промисловості, зокрема м'ясних хлібів.

Відома рецептура приготування м'ясного хлібу "Заказний", описана у [ДСТУ 4436:2005, с. 55], включає яловичину знежилвану, свинину знежилвану, сало хребтове, яйця курячі, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений. Недоліком даної рецептури є жорсткий смак та недостатньо висока біологічна цінність м'ясних хлібів.

В основу корисної моделі поставлена задача - розроблення рецептури м'ясних хлібів з заміною яловичини м'ясом птиці та додаванням білковмісної добавки, що дає можливість виготовити продукт з високими смаковими характеристиками.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясні хліби "Дієтичні" включають свинину знежилвану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, згідно з корисною моделлю додатково використовується м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавка Білкотон А91 у наступному співвідношенні компонентів, %:

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| свинина знежилвана | 22-24 |
| м'ясо птиці | 40-45 |
| купаж рослинних олій | 20-25 |
| яйця перепелині | 2-3 |
| крохмаль | 2-3 |
| добавка Білкотон А91 | 3-5 |
| сіль кухонна харчова | 2,61-2,7 |
| цукор-пісок | 0,15-0,25 |
| нітрит натрію | 0,004-0,005 |
| перець чорний або білий мелений | 0,08-0,09 |
| горіх мускатний або кардамон мелений | 0,05-0,06. |

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

- > Введення свинини знежилваної більше 24 % економічно не вигідно.
- > Введення свинини знежилваної менше 22 % погіршує консистенцію продукту.
- > Введення м'яса птиці більше 45 % знижує функціонально-технологічні властивості м'ясних хлібів, а менше 40 % - підвищує їх собівартість.
- > Внесення купажу рослинних олій більше 25 % може призвести до нестійкої консистенції.
- > Внесення купажу рослинних олій менше 20 % робить продукт сухуватим.
- > Введення яєць перепелиних в межах 2-3 % формує оптимальну консистенцію фаршу та підвищує функціональні властивості продукту.
- > Введення крохмалю менше 2 % може призвести до рихлої структури фаршу.
- > Введення крохмалю більше 3 % надає продукту "порошкового" присмаку.
- > Введення добавки Білкотон А91 менше 3 % не забезпечує достатню волого - і жируотримуючу здатність.
- > Введення добавки Білкотон А91 більше 5 % зумовлює смаковий залишок продукту.
- > Введення солі кухонної харчової менше 2,61 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці.
- > Введення солі повареної харчової більше 2,7 % дає надмірно солоний смак.
- > Введення цукру-піску в межах 0,15-0,25 % регулює оптимальні смакові якості продукту.
- > Введення нітриту натрію в межах 0,04-0,05 % забезпечує стійкий колір м'ясних хлібів.
- > Введення перцю чорного або білого меленого менше 0,08 % не дає необхідних смакових властивостей.
- > Введення перцю чорного або білого меленого більше 0,09 % створює надмірний смаковий залишок.
- > Введення горіха мускатного або кардамону меленого в межах 0,05-0,06 %кг надає продукту приємного аромату та присмаку.

Приклад реалізації рецептури

| Сировина | Вміст, % | | | | |
|--------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | Приклад № 1 | Приклад № 2 | Приклад № 3 | Приклад № 4 | Приклад № 5 |
| Свинина знежилowana | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| М'ясо птиці | 35 | 40 | 42 | 45 | 50 |
| Купаж рослинних олій | 30 | 25 | 23 | 20 | 15 |
| Яйця перепелині | 4 | 3 | 2,5 | 2 | 1 |
| Крохмаль | 1 | 2 | 2,5 | 3 | 4 |
| Добавка Білкотон А91 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| Сіль кухонна харчова | 2,8 | 2,61 | 2,7 | 2,64 | 2,6 |
| Цукор-пісок | 0,057 | 0,25 | 0,15 | 0,215 | 0,253 |
| Нітрит натрію | 0,003 | 0,004 | 0,005 | 0,005 | 0,007 |
| Перець чорний або білий мелений | 0,1 | 0,086 | 0,09 | 0,08 | 0,07 |
| Горіх мускатний або кардамон мелений | 0,04 | 0,05 | 0,055 | 0,06 | 0,07 |

Пояснення до прикладів реалізації

| Номер прикладу | Пояснення |
|----------------|--|
| Приклад № 1 | М'ясні хліби "Дієтичні" мають надмірний залишковий присмак. |
| Приклад № 2 | М'ясні хліби "Дієтичні" мають приємний смак та ніжну консистенцію. |
| Приклад № 3 | М'ясні хліби "Дієтичні" мають високі органолептичні властивості. |
| Приклад № 4 | М'ясні хліби "Дієтичні" мають позитивні смакові характеристики. |
| Приклад № 5 | М'ясні хліби "Дієтичні" мають низькі харчові якості. |

5 Як видно з наведених в таблиці даних, оптимальна кількість м'яса птиці 40-45 %, яєць перепелиних 2-3 %, купажу рослинних олій 20-25 %, добавки Білкотон А91 3-5 %, крохмалю 2-3 %. Найкращі органолептичні властивості має зразок № 3.

Технічний результат.

10 Дані рецептурні співвідношення дозволяють приготувати м'ясні хліби з високими смаковими характеристиками та ніжною консистенцією.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 М'ясні хліби, що включають свинину знежилowaną, сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, перець чорний або білий мелений, горіх мускатний або кардамон мелений, які **відрізняються** тим, що додатково використовується м'ясо птиці, купаж рослинних олій, яйця перепелині, крохмаль, добавка Білкотон А91 у наступному співвідношенні компонентів, %:

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| свинина знежилowana | 22-24 |
| м'ясо птиці | 40-45 |
| купаж рослинних олій | 20-25 |
| яйця перепелині | 2-3 |
| крохмаль | 2-3 |
| добавка Білкотон А91 | 3-5 |
| сіль кухонна харчова | 2,61-2,7 |
| цукор-пісок | 0,15-0,25 |
| нітрит натрію | 0,004-0,005 |
| перець чорний або білий мелений | 0,08-0,09 |
| горіх мускатний або кардамон мелений | 0,05-0,06. |

Комп'ютерна верстка О. Рябо

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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