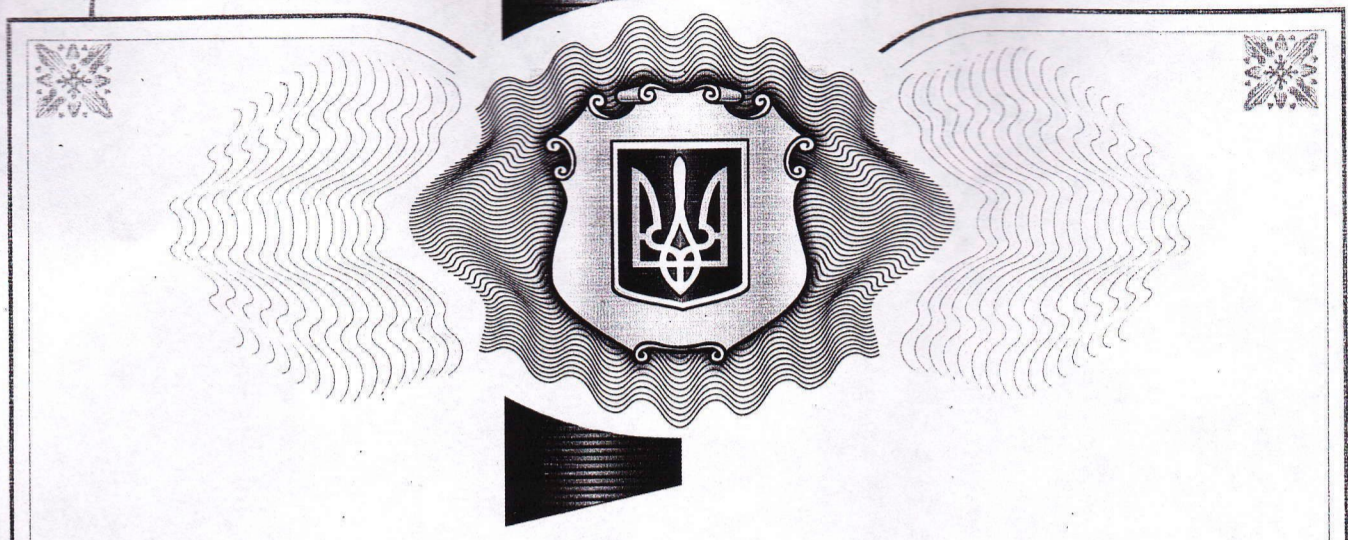


УКРАЇНА

UKRAINE

2900



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 56281

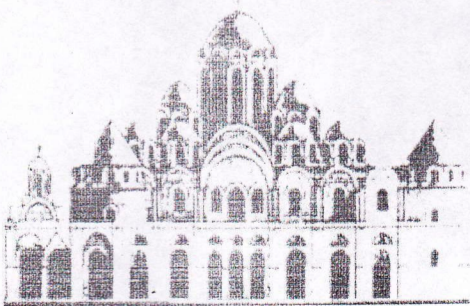
КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

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

М.В. Паладій



(11) 56281

(19) UA

(51) МПК (2011.01)
A23L 1/31
A23B 4/03

(21) Номер заявки: **u 2010 07189**

(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:
**Пешук Людмила Василівна, UA,
Салов Климентій
Миколайович, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення напівфабрикатів, що містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту свіжу очищену, сіль кухонну, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, імбир свіжий очищений, м'яту свіжу, картопляний крохмаль, альбумін яєчний, суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" у наступному співвідношенні компонентів, %:

основна сировина:	
яловичина жилована 1с	47,0-50,0
свинина напівжирна	20,0-25,0
м'ясо куряче	10,0-12,0
цибуля ріпчаста свіжа	
очищена	6,0-8,0
печериці варені	3,0-5,0
імбир свіжий очищений	1,0-1,5
картопляний крохмаль	1,5-2,0
м'ята свіжа	2,0-3,0
альбумін яєчний	1,0-2,0
допоміжна сировина:	
сіль кухонна	1,3-1,4
суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622"	5,0-10,0

(11) 56281

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



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56281 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A23L 1/31
A23B 4/03

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ

1	2
(21) u201007189	основна сировина:
(22) 10.06.2010	яловичина жилована 1с 47,0-50,0
(24) 10.01.2011	свинина напівжирна 20,0-25,0
(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.	м'ясо куряче 10,0-12,0
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, САЛОВ КЛИМЕНТІЙ МИКОЛАЙОВИЧ	цибуля ріпчаста свіжа очи- щена 6,0-8,0
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	печериці варені 3,0-5,0
(57) Композиція для виготовлення напівфабрика- тів, що містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту свіжу очищену, сіль кухонну, яка відрізняється тим, що додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, імбир свіжий очищений, м'яту свіжу, картопляний крох- маль, альбумін яєчний, суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" у наступному співвідношенні компонентів, %:	імбир свіжий очищений 1,0-1,5 картопляний крохмаль 1,5-2,0 м'ята свіжа 2,0-3,0 альбумін яєчний 1,0-2,0 допоміжна сировина: 1,3-1,4 сіль кухонна суміш спецій "Natural meat spice mix 9907.622" 5,0-10,0.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів.

Відомий склад для виробництва напівфабрикатів «Фрикадельки останкинские» (Производство мясных полуфабрикатов / И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Р.М.Ибрагимов, Л.К.Забашта. - М: Колос-Пресс, 2001. - 336 с.) містить у мас.%: яловичину жиловану 1-го сорту - 76,0; жир сирець - 5,0; шпик ковбасний - 3,0; цибуля ріпчаста свіжа очищена - 16,0; перець чорний - 0,05; сіль кухонну 2,0. Воду питну 15,0 дм³.

До недоліку прототипа можна віднести невисокі органолептичні показники: продукт жорсткий і непривабливий на вигляд.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення нової композиції для виготовлення напівфабрикатів шляхом зміни складу компонентів і співвідношення між ними отримати продукт з підвищеними органолептичними і дієтичними властивостями, та підвищити термін зберігання в замороженому вигляді.

Поставлена задача вирішується тим, що композиція для виготовлення напівфабрикатів містить яловичину жиловану 1-го сорту, цибулю ріпчасту свіжу очищену, сіль кухонну. Згідно корисної мо-

делі композиція додатково містить свинину напівжирну, м'ясо куряче, печериці варені, імбир свіжий очищений, м'яту свіжу, картопляний крохмаль, альбумін яєчний, суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622» у наступному співвідношенні компонентів, %:

Основна сировина:	
Яловичина жилована 1с	47,0-50,0
Свинина напівжирна	20,0-25,0
М'ясо куряче	10,0-12,0
Цибуля ріпчаста свіжа очи- щена	6,0-8,0
Печериці варені	3,0-5,0
Імбир свіжий очищений	1,0-1,5
Картопляний крохмаль	1,5-2,0
М'ята свіжа	2,0-3,0
Альбумін яєчний	1,0-2,0
Допоміжна сировина:	
Сіль кухонна	1,3-1,4
Суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622»	5,0-10,0
Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.	

(19) UA (11) 56281 (13) U

Куряче м'ясо є цінним продуктом харчування. За вмістом білків, вітамінів та мінеральних речовин вона не поступається яловичині.

Особливість курятини полягає в тому, що її жир містить відносно невелику кількість холестерину, а значить вживання продуктів з м'яса курки є профілактичним засобом до таких захворювань, як діабет та атеросклероз.

Вміст холестерину в тваринному жирі

Таблиця 1

Жир	мг у 100 г
Свинячий	1200
Яловичий	112
Курячий	80

При введенні курятини менше 10,0% погіршуються органолептичні показники продукту, а при введенні більше 12,0% підвищується жорсткість виробу.

Введення свинини менше 20,0% призводить до погіршення структури та консистенції напівфабрикатів, а більше 25,0% - до зниження його якісних показників.

Додавання продуктів задля подовження терміну зберігання в замороженому вигляді, а саме м'яси, в кількості менше 2,0% не дає бажаного результату, а більше 3,0% - погіршує смакові властивості готового виробу.

Використання яєчного альбуміну менше 1,0% не дає достатнього рівня збалансованості поживними речовинами, а більше 2,0% може призводити до погіршення консистенції виробу.

Додавання картопляного крохмалю менше 1,5% та більше 2,0% погіршує консистенцію виробу.

Використання суміші спецій «Natural meat spice mix 9907.622» в кількості менше 5,0% не дає належних смакових показників, а більше 10,0% не вигідно економічно.

Додавання солі менше 1,3% та більше 1,4% погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання грибів менше 3,0% та більше 5,0% погіршує консистенцію виробу.

Додавання імбиру свіжого менше 1,0% та більше 1,5% погіршує смакові властивості виробу.

Приклади композиції для виготовлення корисної моделі наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади здійснення корисної моделі

Рецептурні компоненти	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Основна сировина:				
Яловичина жилована 1с	55,0	50,0	47,0	40,0
Свинина напівжирна	14,0	20,0	25,0	30,0
М'ясо куряче	15,0	12,0	10,0	5,0
Картопляний крохмаль	1,0	2,0	1,5	3,0
Цибуля ріпчаста свіжа очищена	10,0	8,0	6,0	4,0
Печериці варені	1,0	3,0	5,0	10,0
Імбир свіжий	2,0	1,0	1,5	0,5
М'ята свіжа	1,5	3,0	2,0	4,5
Альбумін яєчний	0,5	1,0	2,0	3,0
Всього:	100	100	100	100
Допоміжна сировина:				
Сіль кухонна	1,0	1,3	1,4	1,7
Суміш спецій «Natural meat spice mix 9907.622»	3,0	5,0	10,0	15,0

Характеристика та висновки прикладів здійснення корисної моделі наведена в таблиці 3.

Таблиця 3

Характеристика та висновки прикладів

Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4
Консистенція надмірно щільна, зниження органолептичних показників	Стабільні за технологічними характеристиками напівфабрикати збалансовані по складу білку.	Достатньо високі органолептичні показники і вихід, консистенція соковита.	Консистенція рихла, відсутня належна пружність продукту.

Таким чином, заявлена корисна модель дозволяє отримати делікатесний продукт покраще-

нимим органолептичними показниками та харчовою цінністю.

Комп'ютерна верстка І.Скворцова

Підписне

Тираж 26 прим.

Міністерство освіти і науки України

Державний департамент інтелектуальної власності, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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