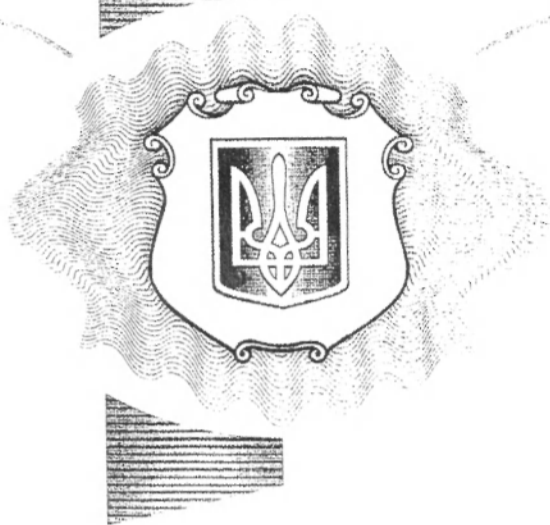


Пешук Зі

№ 56168 від 30.01.11



# ПАТЕНТ

## НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

**№ 56168**

### **М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СІЧЕНИХ 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





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **56168** (13) **U**  
(51) МПК (2011.01)  
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС  
ДО ПАТЕНТУ  
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під  
відповідальність  
власника  
патенту

**(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

(21) u201005358  
(22) 30.04.2010  
(24) 10.01.2011

(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.  
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, МОСКАЛЮК  
ОКСАНА ЄВГЕНІВНА, ЖУРАВЕЛЬ ОЛЕНА ВІКТО-  
РІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) М'ясний фарш для виробництва січених на-  
півфабрикатів, який включає свинину, сало, хліб з  
пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю  
ріпчасту, перець чорний/білий мелений, сіль ку-  
хонну, воду питну, який відрізняється тим, що  
додатково містить яловичину, грибну сировину,

яйця курячі у такому співвідношенні компонентів,  
мас. %:

яловичина	18-45
свинина	30-45
сало	4-7
хліб з пшеничного борошна	5-10
цибуля ріпчаста	2-5
яйця курячі	2-5
вода питна	5-10
перець чорний або білий меле- ний	0.1-0.2
сіль кухонна	1,0-1,3
сухарі панірувальні	4
грибна сировина	5-12

Корисна модель відноситься до харчової про-  
мисловості, а саме - до виробництва січених на-  
півфабрикатів.

Відомий м'ясний фарш для виробництва кот-  
лет „Київських” містить у мас. %: свинину (котлет-  
не м'ясо) - 52,74, сало - 4, хліб з пшеничного бо-  
рошна - 14, сухарі панірувальні - 4, цибулю  
ріпчасту - 3, перець чорний/білий мелений - 0,06,  
сіль кухонну - 1,2, воду питну - 21 (ДСТУ  
4437:2005).

Недоліком відомого фаршу є незадовільні фу-  
нкціонально-технологічні характеристики, відсут-  
ність належної кількості вітамінів та мікроелемен-  
тів, що необхідні для життя людини.

Основним завданням корисної моделі є по-  
ліпшення якісних показників січених напівфабри-  
катів, ступеня збалансованості готового продукту  
за харчовою цінністю і технологічними показника-  
ми.

Поставлена задача вирішується тим, що м'яс-  
ний фарш для виробництва січених напівфабрика-  
тів містить свинину, сало, хліб з пшеничного бо-  
рошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту,  
перець чорний/білий мелений, сіль кухонну, воду

питну. Згідно корисної моделі м'ясний фарш дода-  
тково містить яловичину, грибну сировину, яйця  
курячі у такому співвідношенні компонентів, мас.  
%:

Свинина	30-45
Яловичина	18-45
Сало	4-7
Хліб з пшеничного борошна	5-10
Цибуля ріпчаста	2-5
Яйця курячі	2-5
Вода питна	5-10
Перець чорний/білий мелений	0,1-0,2
Сіль кухонна	1,0-1,3
Сухарі панірувальні	4
Грибна сировина	5-12

Причинно-наслідковий зв'язок між запропоно-  
ваним складом та очікуваним технічним результа-  
том полягає в наступному: введення до основної  
рецептури січених напівфабрикатів в якості добав-  
ки грибною сировиною дозволяє отримати продукт з  
оптимальними органолептичними показниками,  
збалансований за хімічним складом; збагатити  
продукт біологічно-активними речовинами.

(19) **UA** (11) **56168** (13) **U**

Введення свинини менше 30 мас. % призводить до порушення енергетичного балансу, та структури січених напівфабрикатів, а більше 45 мас. % - до підвищення вмісту жиру у продукті, знижуючи його якісні показники.

При введенні яловичини менше 18 мас. % призводить до погіршення органолептичних показників, а більше 45 мас. % - до утворення резиноподібної консистенції та темного кольору.

Додавання сала менше 4 мас. % призводить до підвищення жорсткості продукту, а більше 7 мас. % - до підвищеного вмісту жиру в продукті.

При додаванні хліба з пшеничного борошна менше 5 мас. % погіршуються якісні показники продукту, а більше 10 мас. % - готові вироби стають рихлими.

При додаванні води менше 5 мас. % знижується соковитість, ніжність та вихід січених напів-

фабрикатів, а більше 10 мас. % знижується біологічна цінність і термін зберігання.

Введення грибною сировини менше 5 мас. % погіршує збалансованість амінокислотного складу, зниження вмісту мінеральних речовин, а більше 12 мас. % призводить до погіршення якісних показників, порушення структури м'ясного фаршу, а також є недоцільним з економічної точки зору.

Грибна сировина - величезний резерв макро- та мікроелементів, містить значну кількість біологічно-активних речовин, за вмістом білків наближається до м'яса, а по засвоєнню грибів (до 70 %) прирівнюється до продуктів рослинного походження.

Хімічний склад свіжих грибів наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад свіжих грибів, %

Вид гриба	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Клітковина	Зола	Енергетична цінність, кДж/100 г
Білий гриб	89,4	3,7	1,7	1,1	2,3	0,9	23
Опеньок осінній	90,0	2,2	1,2	0,5	2,3	1,0	17
Рижик	88,9	1,9	0,8	0,5	2,2	0,7	17
Лисички	91,0	1,6	1,1	1,5	0,7	1,0	20
Печериця	91,0	4,9	1,01	0,1	0,9	1,0	27

За хімічним складом гриби наближаються до овочів, але містять, у порівнянні з ними, більше білку та ліпідів (1,3-2,7 %), містять стерини, фосфатиди, ефірні олії й поліненасичені жирні кислоти, які не синтезуються в організмі людини і є незамінними, мінеральні речовини: калій, фосфор, залізо, мідь, магній, натрій, кальцій, сірка, кремній, цинк, хром, фтор тощо. Кальцію в грибах майже стільки, скільки й у рибі.

Багаті гриби й вітамінами, особливо групи В: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>; С, РР.

Таким чином, при використанні м'ясного фаршу з додаванням грибів, дає можливість частково

замінити м'ясну сировину грибною збагачуючи м'ясопродукти макро- та мікронутрієнтами, есенціальними кислотами, речовинами необхідними для нормального функціонування людського організму.

Приклади композицій м'ясного фаршу для виробництва січених напівфабрикатів наведено в таблиці 2.

Використання запропонованого м'ясного фаршу для виробництва січених напівфабрикатів дозволяє поліпшити органолептичні показники, підвищити біологічну та харчову цінність, збагатити продукт мікронутрієнтами.

Таблиця 2

№ прикладу	Яловичина	Свинина	Сало	Хліб пшеничного борошна	Цибуля ріпчаста	Яйця курячі або меланж	Вода питна	Перець чорний/білий мелений	Сіль кухонна	Сухарі панірувальні	Грибна сировина	Висновки
1	30	31,8	7	10	4	4	5	0,1	1,0	4	3	Зниження органолептики при незначній кількості грибною сировини
2	22	41,8	5	10	3	3	5	0,1	1,0	4	5	Хороша органолептика при незначній кількості грибною сировини у фарші
3	20,5	41	4,3	7	2	2	5	0,1	1,0	4	7	Високі органолептичні показники при зменшенні відсотка грибною сировини у фарші
4	18	43	4,8	10	2	2	5	0,1	1,0	4	10	Високі органолептичні, якісні показники при значній кількості грибною сировини
5	18	43	4,5	7	2	3,4	5	0,1	1,0	4	12	Хороша органолептика при збільшенні кількості грибною сировини у фарші
6	18	40	4,5	7	3	2,4	5	0,1	1,0	4	15	Зниження органолептики при збільшенні кількості грибною сировини

Комп'ютерна верстка Д. Шверун

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

(11) **56168**

(19) **UA**

(51) МПК (2011.01)  
**A23L 1/31**

(21) Номер заявки: **u 2010 05358**

(22) Дата подання заявки: **30.04.2010**

(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,**  
**Москалюк Оксана Євгенівна UA,**  
**Журавель Олена Вікторівна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

**М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний фарш для виробництва січених напівфабрикатів, який включає свинину, сало, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, перець чорний/білий мелений, сіль кухонну, воду питну, який відрізняється тим, що додатково містить яловичину, грибну сировину, яйця курячі у такому співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	18-45
свинина	30-45
сало	4-7
хліб з пшеничного борошна	5-10
цибуля ріпчаста	2-5
яйця курячі	2-5
вода питна	5-10
перець чорний або білий мелений	0,1-0,2
сіль кухонна	1,0-1,3
сухарі панірувальні	4
грибна сировина	5-12.

(11) 56168

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



Уповноважена особа

(підпис)