

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 76284

ФАРШ "НИЖНИЙ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.12.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2012 08146**

(22) Дата подання заявки: **03.07.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.12.2012**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.12.2012, Бюл. № 24**

(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Рела Юлія Ігорівна, UA,
Венглюк Олександр Володимирович, UA

(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
 вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

ФАРШ "НІЖНИЙ"

(57) Формула корисної моделі:

Фарш, що включає свинину напівжирну, який відрізняється тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково використовуються м'ясо індиче, квасоля варена, крохмаль, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо індиче	40,0
квасоля варена	5,0-9,0
крохмаль	1,0-5,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.12.2012



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76284** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 08146	(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Рєпа Юлія Ігорівна (UA), Венглюк Олександр Володимирович (UA)
(22) Дата подання заявки: 03.07.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01033 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.12.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.12.2012, Бюл.№ 24	

(54) ФАРШ "НІЖНИЙ"

(57) Реферат:

Фарш включає свинину напівжирну, сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, м'ясо індиче, квасолію варену, крохмаль.

UA 76284 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме, до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві січених напівфабрикатів.

Відомий склад «Фаршу домашнього», за підручником «Виробництво м'ясних напівфабрикатів», М.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагімов, Л.К. Забашта. - М.: Колос-Прес, 2001.-336 с: м'ясо котлетне яловиче або яловичина другого сорту – 50 %, свинина напівжирна - 50%.

Недоліком цих продуктів є висока ціна виробів, низькі смакові властивості, незадовільні функціонально-технологічні та структурно-механічні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підбору оптимальних компонентів, розробка з їх використанням рецептур м'ясних фаршів, визначення властивостей отриманих фаршевих систем, вплив на органолептичні показники готових січених напівфабрикатів.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш містить свинину напівжирну та додатково містить м'ясо індиче, квасолю варену, крохмаль, сіль кухонну, перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або ПФ (ТОВ «Фабер») у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо індиче	40,0
квасоля варена	5,0-9,0
крохмаль	1,0-5,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

Свинина - відрізняється високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ньому менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин.

Білки м'язової тканини свиней різної вгодованості розрізняються за вмістом амінокислот. При цьому з підвищенням жирності свинини і зменшенням кількості білка вміст амінокислот відповідно зменшується. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в туші тканин.

М'ясо індиче - це низькокалорійний дієтичний продукт харчування з оптимальним співвідношенням білків та жирів, з високим вмістом фосфору, амінокислот та вітамінів. В середньому м'ясо індиків містить 19,5-21,6% білка.

Квасоля варена - є цінною зернобобовою високобілковою харчовою культурою. Вміст білка в її зерні становить 28-30 %. За якістю білок квасолі наближається до білків м'яса і добре засвоюється організмом людини.

Про фреш екстра включає консервант, цитрат натрію, аскорбат натрію, аскорбінову кислоту. Стабілізує рівень рН; зберігає свіжість м'яса; зберігає зовнішній вигляд, гальмує розвиток мікрофлори; збільшує терміни зберігання; зменшує втрати вологи і запобігає виділенню соку з напівфабрикатів; має нейтральний смак.

Вурсал Біф включає прянощі (томат, цибуля), сіль, спеції, моноглутамат натрію. Вурсал ПФ містять сіль, спеції, моноглутамат натрію. Ароматичні суміші Вурсал Біф або ПФ використовуються для підсилення м'ясного смаку і аромату.

При введенні м'ясної сировини - свинини напівжирної та м'яса індичого більше 90,0 мас.% отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 90,0 мас.% отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання квасолі вареної більше 9,0 мас.% призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення її менше 5,0 мас.% не дає позитивного ефекту.

Введення крохмалю в кількості, меншій за 1,0 мас.% недостатньо зв'яже вологу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість його більше 5,0 мас.% надає продукту надто щільної структури та погіршення органолептичних показників.

Додавання солі менше 1,3 мас.% на 100 мас.% та більше 1,3 мас.% погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,2 мас.% та більше 0,2 мас.% погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання добавки Про фреш екстра менше 0,3 мас.% не достатньо стабілізує рівень рН, використання ж її в кількості 0,7 мас.% змінює органолептичні та фізико-хімічні показники.

Додавання добавки Вурсал Біф або ПФ менше 0,1 мас.% та більше 0,5 мас.% погіршує смакові та ароматичні властивості готового продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	№ прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
свинина напівжирна	50	50	50	50	50	50	50
м'ясо індиче	40	40	40	40	40	40	40
квасоля варена	4	5	6	7	8	9	10
крохмаль	0,5	1	2	3	4	5	6
сіль кухонна	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Про фреш екстра	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8
Вурсал Біф або ПФ	0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6
вода	решта	решта	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	Низькі органолептичні, структурно-механічні показники та не збільшує виходу готового продукту	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників	Збільшення виходу готового продукту та підвищення органолептичних та структурно-механічних показників

5

Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладів, встановлено оптимальну кількість внесення у фарш 50,0 мас.% свинини напівжирної, 40,0 мас.% м'яса індичого, 5,0-9,0 квасолі вареної, 1,0-5,0 крохмалю, 1,3 солі кухонної, 0,2 перцю чорного меленого, 0,3-0,7 добавки Про Фреш екстра, добавки Вурсал Біф або ПФ 0,1-0,5 для досягнення зменшення ціни виробів, підвищення смакових властивостей, покращення функціонально-технологічних та структурно-механічних показників.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Фарш, що включає свинину напівжирну, який **відрізняється** тим, що як спеції використовують сіль кухонну та перець чорний мелений, добавку Про фреш екстра та добавку Вурсал Біф або Вурсал ПФ, а також додатково використовуються м'ясо індиче, квасоля варена, крохмаль, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	50,0
м'ясо індиче	40,0
квасоля варена	5,0-9,0
крохмаль	1,0-5,0
сіль кухонна	1,3
перець чорний мелений	0,2
Про фреш екстра	0,3-0,7
Вурсал Біф або ПФ	0,1-0,5
вода	решта.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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

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