



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121750** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2017 07193</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.07.2017</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.12.2017</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.12.2017, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Кишенько Ірина Іванівна (UA), Тимченко Оксана Андріївна (UA), Скочко Олексій Іванович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПРОТЕКТОРА

(57) Реферат:

М'ясний січений напівфабрикат з використанням кріопротектора включає м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу. Додатково містить суху молочну сироватку, м'ясо кролів охолоджене, а також глобін крові Verpro 95 HV.

UA 121750 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості до розробки рецептури напівфабрикатів.

Відомий м'ясний січений напівфабрикат, для якого як м'ясу сировину використовують м'ясо котлетне свиняче 30-37 %, м'ясо яловичини II сорту 46-49 %, трансглютаміназу 0,65-0,85 %, молочний білок Drip free cas 1,5-2,5 %, хліб з пшеничного борошна 6,0-7,0 %, сухарі панірувальні 4,0-4,6 %, цибулю ріпчасту свіжу 2,0-2,63 %, перець чорний мелений 0,05-0,07 %, сіль кухонну 1,2-1,5 %. [прототипом є патент № 06331, опубл. 12.12.2016, бюл. № 23].

Недоліком даного виробу є те, що він частково втрачає функціонально-технологічні властивості під час заморожування, зменшується вихід продукції, має низькі органолептичні показники, що погіршує попит споживачів.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення м'ясного січеного напівфабрикату шляхом ведення додаткових компонентів, що забезпечує збільшення виходу продукту та покращує органолептичні показники.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний січений напівфабрикат з використанням кріопротектора містить м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, згідно з корисною моделлю, додатково містить суху молочну сироватку, м'ясо кролів охолоджене, а також глобін крові Verpro 95 HV, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо котлетне свиняче	22-26
м'ясо кролів охолоджене	54-58
суха молочна сироватка	3-4
глобін крові Verpro 95 HV	0,8-1
хліб з пшеничного борошна	6,0-7,0
сухарі панірувальні	4,0-4,6
цибуля ріпчаста свіжа	2,0-2,63
перець чорний мелений	0,05-0,07
сіль кухонна	1,2-1,5.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає у наступному: введення сухої молочної сироватки та глобіну крові Verpro 95 HV дозволяє зменшити кристалоутворення під час заморожування, покращити органолептичні показники, збільшити вихід продукту.

Введення сухої молочної сироватки в кількості 3-4 % дозволяє отримати продукт з покращеними органолептичними показниками та підвищеною харчовою цінністю. Введення сухої молочної сироватки більше 4 % надає небажаного кисломолочного смаку. Введення сухої молочної сироватки менше 3 % є недостатнім для утворення зшивок між амінокислотами.

Введення глобіну крові Verpro 95 HV у кількості 0,8-1 % забезпечує високі емульгуючі і вологзв'язуючі властивості, покращує органолептичні показники після термічного оброблення. Введення глобіну крові Verpro 95 HV більше 1 % надає залозистий присмак.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	Вміст		
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3
М'ясо котлетне свиняче	25,8	24,67	24
М'ясо кролів охолоджене	56	55	54
Суша молочна сироватка	2	3,5	5
Глобін крові Verpro 95 HV	0,4	0,9	1,2
Хліб з пшеничного борошна	7	7	7
Сухарі панірувальні	4,6	4,6	4,6
Цибуля ріпчаста свіжа	2,63	2,13	2,63
Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,07
Сіль кухонна	1,5	1,5	1,5
Всього	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Додавання сухої молочної сироватки в кількості 2 % погіршує органолептичні показники не достатньо впливає на органолептичні показники (не виражений смак), додавання глобіну крові Верго 95 HV в кількості 0,4 є недостатнім для покращення вологозв'язуючих властивостей.
Приклад № 2	Додавання сухої молочної сироватки в кількості 3,5 % покращує органолептичні показники (приємний смак), додавання глобіну крові Верго 95 HV у кількості 0,9 % зменшує кристалоутворення, покращує емульгуючі та вологозв'язуючі властивості.
Приклад № 3	Додавання сухої молочної сироватки в кількості 5 % погіршує органолептичні показники (кисломолочний присмак), додавання глобіну крові Верго 95 HV в кількості 1,2 % є надає продукту залозистий присмак.

- 5 Технічний результат полягає в отриманні продукту з покращеними органолептичними показниками та зменшуванню кристалоутворення при заморожуванні напівфабрикату, зберегти функціонально-технологічні властивості за рахунок використання білкового препарату кріопротекторної дії.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 М'ясний січений напівфабрикат з використанням кріопротектора, який включає м'ясо котлетне свиняче, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний мелений, цибулю ріпчасту свіжу, який **відрізняється** тим, що додатково містить суху молочну сироватку, м'ясо кролів охолоджене, а також глобін крові Верго 95 HV, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|---------------------------|-----------|
| м'ясо котлетне свиняче | 22-26 |
| м'ясо кролів охолоджене | 54-58 |
| суха молочна сироватка | 3-4 |
| глобін крові Верго 95 HV | 0,8-1 |
| хліб з пшеничного борошна | 6,0-7,0 |
| сухарі панірувальні | 4,0-4,6 |
| цибуля ріпчаста свіжа | 2,0-2,63 |
| перець чорний мелений | 0,05-0,07 |
| сіль кухонна | 1,2-1,5. |

15

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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