

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 94856

КОТЛЕТА "ЦАРСЬКА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **10.12.2014.**

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94856** (13) **U**  
(51) МПК  
**A23L 1/31** (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 04100</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>16.04.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.12.2014</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.12.2014, Бюл.№ 23</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пешук Людмила Василівна (UA), Гагач Іван Ігоревич (UA), Москалюк Оксана Євгенівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
--	--

**(54) КОТЛЕТА "ЦАРСЬКА"**

**(57) Реферат:**

Котлета містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений. Використовується м'ясо цесарки та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену.

**UA 94856 U**

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва посічених напівфабрикатів.

Відома рецептура котлет "Домашні" за рецептурою № 1, яка містить м'ясо котлетне яловиче 28,0 %, свинину жирну 29,7 %, хліб 13 %, сухарі панірувальні 4 %, цибулю ріпчасту 2 %, меланж 2 %, а також сіль, перець чорний мелений та воду (Тимощук І.І., Ясевич А.Н. Справочник технолога м'ясоперерабатуючого підприємства. - К.: Урожай, 1986. - 160 с.).

Недоліком цього продукту є незбалансованість за жирнокислотним та амінокислотним складом, недостатня кількість вітамінів і мікроелементів, необхідних для життя людини. Даний продукт має невисокі органолептичні показники, а саме він є жорстким та має непривабливий вигляд.

В основу корисної моделі поставлена задача створення нової композиції для виготовлення делікатесу із м'яса цесарки, яка вирішується шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує розширення використання м'яса цесарки, підвищення органолептичних властивостей продукту та досягнення його збалансованості за жирнокислотним складом у співвідношенні мононенасичених жирних кислот, поліненасичених жирних кислот, ненасичених жирних кислот 1:1:1, амінокислотним складом та вмістом мікронутрієнтів.

Поставлена задача вирішується тим, що котлета, яка містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю використовується м'ясо цесарки та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, узвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо цесарки	30
м'ясо індички	22
крупа рисова	3
меланж	1
цибуля ріпчаста	1
купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої	7
хліб	6
панірувальні сухарі	3
узвар лікарських трав	25
екстракт шипшини	0,6
сіль	1,1
перець чорний мелений	0,16
паприка мелена	0,14.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса цесарки в поєднанні з м'ясом індички, купажем олій гірчичної, льняної та рижієвої, екстрактом шипшини та заміною води на узвар лікарських трав дозволяє отримати продукт, збалансований за амінокислотним та жирнокислотним складом, підвищити біологічну та харчову цінність продукту з оптимальними органолептичними показниками якості.

М'ясо цесарки та індички є цінним продуктом харчування, так як належить до дієтичного м'яса з високим вмістом білка, вітамінів та мінеральних речовин, що наведено в таблиці.

Таблица

Хімічний склад м'яса птиці

Вид птиці	Білок, %	Жир, %	Калорійність (ккал)	Мінеральні речовини					Вітаміни			
				Ca, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Fe, мг	A, мг	B <sub>1</sub> , мг	B <sub>2</sub> , мг	Ніацин, мг
Індичка	20,2	19,1	250	225	2226	3300	663	11,4	113	1100	1180	8
Цесарка	20,6	2,5	110	11	169	220	69	0,8	12	0,1	0,1	9

Введення м'ясної сировини (м'ясо цесарки, м'ясо індички) менше 52 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а більше 52 % - недоцільне з точки зору собівартості. М'ясо цесарки та індички

належить до дієтичного м'яса, білки якого містять велику кількість амінокислот, таких як: ізолейцин, лейцин, лізин, метиламін, фенілаланін, треонін, триптофан та валін.

5 Введення крупи рисової менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування котлетної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини, а введення більше 3 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості.

Додавання меланжу менше 1 % не забезпечує необхідну консистенцію готового продукту, а введення більше 1 % недоцільне з точки зору собівартості.

10 Введення цибулі ріпчастої менше 1 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 1 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення купажу олій гірчичної, льняної та рижієвої у співвідношенні - 1:1:1 менше 7 % не забезпечує необхідної збалансованості за жирнокислотним складом, а введення більше 7 % призводить до погіршення консистенції продукту.

15 Рослинні олії нормалізують роботу організму завдяки великому вмісту поліненасичених жирних кислот родини  $\omega$ -3 та  $\omega$ -6, вітамінів водорозчинних (B6, B3, B4, P) та жиророзчинних (E, A, D, K). Введення хлібу менше 6 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 6 % погіршує консистенцію готового продукту.

Введення сухарів панірувальних менше 3 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 3 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

20 Введення узвару лікарських трав менше 25 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 25 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту. Заміна води узваром лікарських трав приводить до того, що продукт контролює рівень цукру та масу тіла.

25 Введення екстракту шипшини менше 0,6 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 0,6 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту. Екстракт шипшини містить велику кількість вітаміну С, каротину, вітаміну Р, вітаміни групи В, Е, К, а також збагачений мінеральними речовинами. Пектин, який знаходиться в шипшині, знижує рівень шкідливого холестерину в крові.

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

30 Додавання перцю чорного меленого менше 0,16 % та більше 0,16 % погіршує смакові властивості готового продукту.

35 Введення паприки меленої менше 0,14 % та більше 0,14 % погіршує смакові властивості готового продукту. Паприка покращує апетит, збільшує кількість виділюваних травних соків, які містять соляну кислоту, що необхідна для перетравлювання білкових продуктів. Вона проявляє бактеріоцидну дію та знижує рівень холестерину.

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за амінокислотним та жирнокислотним складом; підвищити біологічну і харчову цінність продукту та досягти цільових органолептичних характеристик за привабливою ціною.

40 **ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ**

45 Котлета, що містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що використовується м'ясо цесарки та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, відвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо цесарки	30
м'ясо індички	22
крупа рисова	3
меланж	1
цибуля ріпчаста	1
купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої	7
хліб	6
панірувальні сухарі	3
відвар лікарських трав	25
екстракт шипшини	0,6
сіль	1,1
перець чорний мелений	0,16
паприка мелена	0,14.

(19) UA

(51) МПК  
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2014 04100

(22) Дата подання заявки: 16.04.2014

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2014

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.12.2014, Бюл. № 23

(72) Винахідники:

Пешук Людмила Василівна, UA,  
Гагач Іван Ігоревич, UA,  
Москалюк Оксана Євгенівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м.  
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОТЛЕТА "ЦАРСЬКА"

(57) Формула корисної моделі:

Котлета, що містить м'ясо, хліб, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, меланж, а також сіль, перець чорний мелений, яка відрізняється тим, що використовується м'ясо цесарки та м'ясо індички, а також додатково містить крупу рисову, купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої, відвар лікарських трав, екстракт шипшини та паприку мелену у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо цесарки	30
м'ясо індички	22
крупа рисова	3
меланж	1
цибуля ріпчаста	1
купаж олій гірчичної, льняної та рижієвої	7
хліб	6
панірувальні сухарі	3
відвар лікарських трав	25
екстракт шипшини	0,6
сіль	1,1
перець чорний мелений	0,16
паприка мелена	0,14.

UA (11) 94856

UA (11)

Власник:  
НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ХАРКІВНИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ  
вул. Богородницька, 88, м.  
Харків 61080, UA

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.12.2014

Уповноважена особа



(підпис)