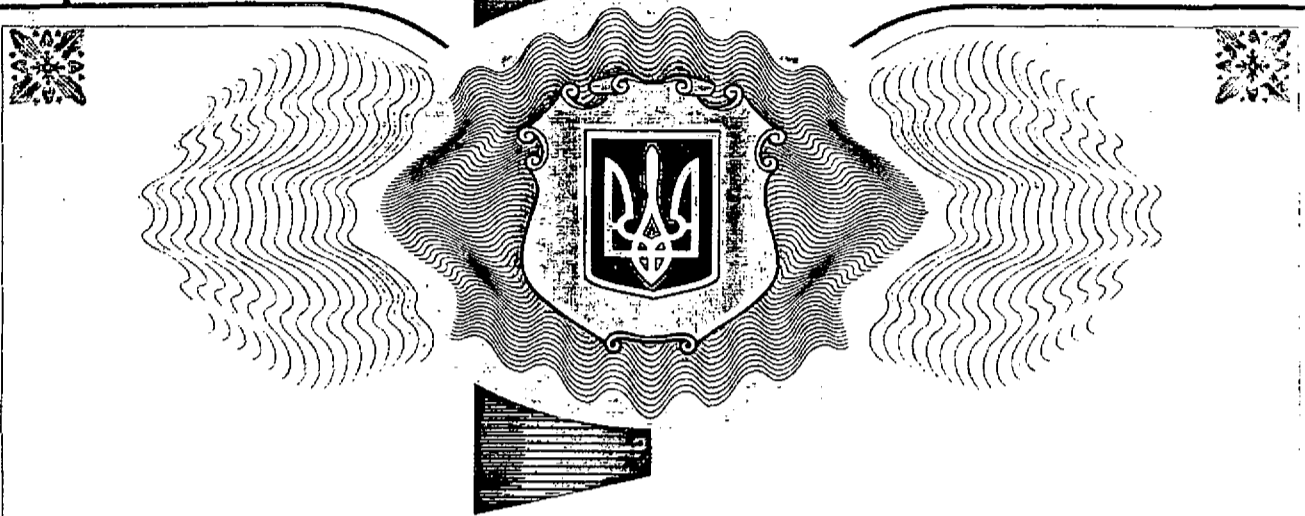


УКРАЇНА

UKRAINE

3833



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55131

ПЕЛЬМЕНІ "СОКОВИТІ"

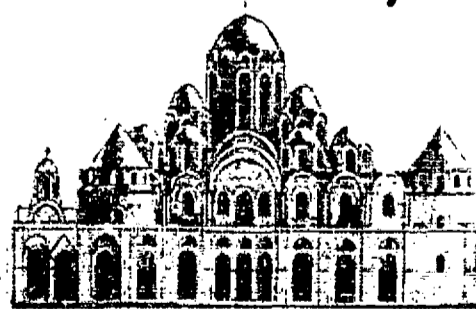
Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту
інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій





(11) **55131**

(19) **UA**

(51) МПК (2009)
A23L 1/00

(21) Номер заявки: **u 2010 05365**

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

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.12.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **10.12.2010, Бюл. № 23**

(72) Винахідники:
**Гончаров Георгій Іванович, UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Романова Оксана
Олександрівна, UA,
Давидюк Анна Іванівна, UA**

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

(54) Назва корисної моделі:

ПЕЛЬМЕНІ "СОКОВИТІ"

(57) Формула корисної моделі:

Пельмені, що містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, борошно, цибулю ріпчасту свіжу, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково містять пшеничну клітковину та жири-білкову емульсію за наступним рецептурним співвідношенням у %:

яловичина 1 сорту	13,58-15,47
свинина напівжирна	16,5-17,0
свинина жирна	16,58-18,47
пшенична клітковина	1,26-2,52
жири-білкова емульсія	2,52-5,04
меланж	3,5-3,9
борошно	35,0-35,4
борошно на присипку	0,8-1,0
цибуля свіжа ріпчаста	2,5-2,9
сіль кухонна	1,5-1,9
цукор-пісок	0,08-0,09
перець чорний мелений	0,08-0,09

(11) 55131

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010

Уповноважена особа



[Handwritten signature]

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55131 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ПЕЛЬМЕНІ "СОКОВИТІ"

1

2

(21) u201005365

(22) 30.04.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р.

(72) ГОНЧАРОВ ГЕОРГІЙ ІВАНОВИЧ, СТРАШИН-СЬКИЙ ІГОР МИРОСЛАВОВИЧ, РОМАНОВА ОКСАНА ОЛЕКСАНДРІВНА, ДАVIDЮК АННА ІВАНІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Пельмені, що містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, борошно, цибулю ріпчасту свіжу, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково містять пшеничну клітковину та

жиро-білкову емульсію за наступним рецептурним співвідношенням у %:

яловичина 1 сорту	13,58-15,47
свинина напівжирна	16,5-17,0
свинина жирна	16,58-18,47
пшенична клітковина	1,26-2,52
жиро-білкова емульсія	2,52-5,04
меланж	3,5-3,9
борошно	35,0-35,4
борошно на присипку	0,8-1,0
цибуля свіжа ріпчаста	2,5-2,9
сіль кухонна	1,5-1,9
цукор-пісок	0,08-0,09
перець чорний мелений	0,08-0,09.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва заморожених м'ясних напівфабрикатів.

Відомий заморожений напівфабрикат, що містить компоненти у мас.%. Яловичину 1 сорту - 17,4, свинину напівжирну - 17,0, свинину жирну - 20,4, меланж - 3,9, борошно - 35,4, борошно на присипку - 1,0, цибулю свіжу ріпчасту - 2,9, сіль кухонну - 1,9, цукор - пісок - 0,09, перець чорний мелений - 0,09 (ДСТУ 4437:2005 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені»).

Недоліком даного виробу є те, що він має недостатню збалансованість основних поживних речовин.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення складу пельменів, які мають високу харчову цінність, збагаченні харчовими волокнами та білковими речовинами, завдяки додаванню до його складу пшеничної клітковини та жиро-білкової емульсії.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені «Соковиті» містять яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, свинину жирну, меланж, цибулю свіжу ріпчасту, сіль кухонну, цукор - пісок, перець чорний мелений. Згідно корисної моделі, в якості добавки використовують пшеничну клітковину та жиро-білкову емульсію з наступним рецептурним співвідношенням у %:

Яловичина 1 сорту	13,58-15,47
Свинина напівжирна	16,5-17,0
Свинина жирна	16,58-18,47
Пшенична клітковина	1,26-2,52
Жиро-білкова емульсія	2,52-5,04
Меланж	3,5-3,9
Борошно	35,0-35,4
Борошно на присипку	0,8-1,0
Цибуля свіжа ріпчаста	2,5-2,9
Сіль кухонна	1,5-1,9
Цукор-пісок	0,08-0,09
Перець чорний мелений	0,08-0,09.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Використання пшеничної клітковини сприяє підвищенню вмісту баластних речовин та білків, поглищує органолептичні та технологічні показники.

Додавання пшеничної клітковини менш ніж 2% від м'яса в готових виробках не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів білком. Додавання структурованої рослинної клітковини більше 10% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту.

Жиро-білкова емульсія обумовлена високою харчовою і біологічною цінністю, оскільки вона містить в своєму складі значну кількість легкоза-

(19) UA (11) 55131 (13) U

своєвого жиру, білкових речовин, мінеральних солей, фосфорно-кальцієвого комплексу, мікроелементів.

Спосіб виробництва пельменів «Соковитих»

Заморожений напівфабрикат виробляється наступним чином: м'ясну сировину подрібнюють на вовчку з діаметром отворів решітки 3-4мм, складають фарш при одночасному додаванні пшеничної клітковини та жирно-білкової емульсії у співвідношенні 1:2, спецій, цибулі та меланжу. Паралельно просіюють борошно і пропускають через магнітовловлювачі та готують тісто в мішалках періодичної або безперервної дії. Вміст вологи в тісті має становити 39-42%. Потім фарш і тісто подаються на пельменний автомат, де їх формують. Вміст м'ясного фаршу до маси напівфабрикату не повинна бути меншою ніж 50%, а маса одного пельменя - (12±2,5) г. Після чого пельмені розкладають у лотки і поміщають у морозильні камери, де їх заморожують при температурі

-20...-25°C до досягнення температури в центрі фаршу не вище ніж -10°C. Заморожені пельмені знімають із лотків та відокремлюють від них залишки борошна на обертальному перфорованому барабані. Заморожені напівфабрикати фасують у пакки з картону або паперу масою від 550 до 1000г. заморожені січені напівфабрикати зберігають за температури не вище ніж -10°C не більше як місяць від дня виготовлення.

Приклади складу пельменів «Соковиті» наведено в таблиці. Аналізуючи дані можна сказати, що до складу розроблених рецептур пельменів «Соковиті» доцільно вводити суміш пшеничної клітковини та жирно-білкової емульсії із заміною фаршу у кількості 20%. Як зменшення, так і збільшення їх кількості призводить до погіршення органолептичних і фізико-хімічних характеристик готового продукту.

Таблиця

Сировина і матеріали	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4	Приклад 5
Яловичина 1 сорту	16,43	15,47	14,57	13,58	10,50
Свинина напівжирна	17,0	17,0	17,0	17,0	17,0
Свинина жирна	19,4	18,47	17,52	16,58	13,53
Пшенична клітковина	0,63	1,26	1,89	2,52	4,56
Жиро-білкова емульсія	1,26	2,52	3,78	5,04	9,13
Меланж	3,9	3,9	3,9	3,9	3,9
Борошно	35,4	35,4	35,4	35,4	35,4
Борошно на присипку	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Цибуля свіжа ріпчаста	2,9	2,9	2,9	2,9	2,9
Сіль кухонна	1,9	1,9	1,9	1,9	1,9
Цукор-пісок	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09
Перець чорний мелений	0,09	0,09	0,09	0,09	0,09
Всього сировини:	100	100	100	100	100
Висновки	Пельмені зі нестабільними технологічними характеристиками	Пельмені зі стабільними технологічними характеристиками	Пельмені зі стабільними технологічними характеристиками	Пельмені зі стабільними технологічними характеристиками	Пельмені з специфічним присмаком і запахом ЖБЕ