

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 87801

М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.02.2014.**

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

<p>(21) Номер заявки: u 2013 07813</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.06.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2014</p> <p>(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.02.2014, Бюл. № 4</p>	<p>(72) Винахідники: Крижова Юлія Петрівна, UA, Манченко Артем Ігорович, UA, Слива Світлана Сергіївна, UA</p> <p>(73) Власник: НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, UA</p>
---	--

(54) Назва корисної моделі:

М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Формула корисної моделі:

М'ясний продукт запечений, що містить м'ясну сировину, який відрізняється тим, що як м'ясну сировину містить м'ясо яловичини, нашприцьоване розсоллом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс декор" у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

яловичина	100,0
сіль кухонна	3,5
смако-ароматична добавка	0,009-0,011
харчова добавка "Комбі Шинка"	6,0-7,0
харчова добавка "Протемікс 75"	1,5-2,5
харчова добавка "Братекс декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	85,0-90,0.

(11) 87801

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.02.2014



Уповноважена особа

(підпис)



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **87801** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2013 07813	(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Манченко Артем Ігорович (UA), Слива Світлана Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.06.2013	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.02.2014	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.02.2014, Бюл.№ 4	

(54) М'ЯСНИЙ ПРОДУКТ ЗАПЕЧЕНИЙ

(57) Реферат:

М'ясний продукт запечений, що містить м'ясну сировину. Як м'ясну сировину містить м'ясо яловичини, нашприцьоване розсоллом, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс декор".

UA 87801 U

UA 87801 U

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві м'ясних продуктів запечених

Відомий склад за "Технологічною інструкцією з виробництва продуктів зі свинини варених, копчено-варених, копчено-запечених, запечених, смажених, сирокочених", відповідно до ДСТУ 4668:2006, який містить в мас. частин: свинину - 100, посолочну суміш: сіль кухонну - 91, часник - 3,5, перець червоний мелений - 5,5.

Недоліком цих продуктів є низький вихід та невисокі органолептичні показники.

В основу корисної моделі поставлена задача підбору оптимальних компонентів для композиційних сумішей в складі розсолів, удосконалення технології м'ясних продуктів запечених.

Поставлена задача вирішується тим, що даний виріб містить яловичину, сіль кухонну, смако-ароматичну добавку (фірма "Кріст"), добавки "Комбі Шинка" (фірма "Кріст"), "Протемікс 75" (ТОВ "MPI Food Ingredients"), "Братекс декор", воду (лід) у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

яловичина	100,0
сіль кухонна	3,5
смако-ароматична добавка	0,009-0,01
"Комбі Шинка"	6,0-7,0
"Протемікс 75"	1,5-2,5
"Братекс декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	85,0-90,0

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

Яловичина є цінним джерелом повноцінного білка, містить цілий комплекс вітамінів групи В, а також ряд мікро- і макроелементів: магній, цинк, кальцій, калій, залізо, фосфор, натрій і інші. Вона містить повноцінні, добре засвоювані білки, і має величезне значення в раціоні харчування людини.

До складу розсолу входять наступні харчові добавки: "Комбі Шинка" (фірма "Кріст"), смако-ароматична добавка (фірма "Кріст"), Протемікс 75 (ТОВ "MPI Food Ingredients"), "Братекс декор".

До складу харчової добавки "Комбі Шинка" входить: соєвий білок, декстроза, згущувач (E407, E415), пшенична клітковина, стабілізатори (E451, E452), (P₂O₅-6,7-7 %), сіль кухонна, підсилювач смаку та аромату (E621-8 %), антиокислювач (E316-1 %), натуральний ароматизатор шинки і диму.

До складу смако-ароматичної добавки входить: декстроза, сіль кухонна, ароматизатор, ідентичний натуральному.

До складу "Протемікс 75" входить: борошно ячневе, борошно соєве, борошно горохове, борошно рисове, суміш харчових волокон.

До складу харчової добавки "Братекс декор" входить: карамельний цукор, ячмінний солод, згущувач E415, декстроза, екстракт чорносливу.

При введенні смако-ароматичної добавки більше 0,011 мас. частин отримуємо продукт з надто вираженим специфічним присмаком і ароматом, а при введенні менше 0,09 мас. частин отримуємо продукт, що має невисокі смако-ароматичні властивості.

Додавання "Комбі Шинки" більше 7,0 мас. частин призводить до погіршення структурно-механічних властивостей, а введення її менше 6,0 мас. частин не дає позитивного ефекту.

Введення добавки "Протемікс 75" в кількості, меншій за 1,5 мас. частин недостатньо стабілізує структуру виробу і не вносить достатніх функціональних характеристик, тоді як кількість 2,5 мас. частин надає продукту меншої ніжності і соковитості, що помітно погіршує органолептичні властивості.

Додавання кухонної солі менше 3,5 мас. частин та більше 3,5 мас. частин погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання добавки "Братекс декор" менше 0,043 мас. частин не надає привабливого зовнішнього вигляду готовому продукту, використання ж її в кількості більше 0,047 мас. частин змінює органолептичні показники.

Приклади рецептур наведено в таблиці:

Сировина	№ прикладу						
	1	2	3	4	5	6	7
Яловичина	100	100	100	100	100	100	100
Сіль кухонна	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Смако-ароматична добавка	0,087	0,009	0,0093	0,0096	0,0099	0,011	0,014
«Комбі Шинка»	5,5	6,0	6,3	6,5	6,7	7,0	7,4
«Протемікс 75»	1,3	1,5	1,7	2,0	2,3	2,5	2,8
«Братекс декор»	0,042	0,043	0,044	0,045	0,046	0,047	0,048
Вода	84,0	85,0	86,0	87,0	88,0	90,0	91,0
Висновки	Низькі органолептичні, структурно-механічні показники та недостатньо підвищується вихід 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 продукту з погіршенням органолептичних та структурно-механічних показників

5 Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення яловичини, солі кухонної, смако-ароматичної добавки, "Комбі Шинки", "Протемікс 75", "Братекс декор", води для розсолу. Дослідження підтверджують доцільність використання підібраних комплексних сумішей у складі розсолів для виробництва м'ясних продуктів запечених: вихід розроблених зразків збільшився до 131,5-149,3 %, структурно-механічні показники свідчать про ніжну консистенцію виробів, показник активності води дає можливість стверджувати про більший термін зберігання розроблених продуктів у порівнянні з 10 контрольними.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 М'ясний продукт запечений, що містить м'ясу сировину, який **відрізняється** тим, що як м'ясу сировину містить м'ясо яловичини, нашприцьоване розсолем, який містить в своєму складі сіль кухонну, смако-ароматичну добавку, добавки "Комбі Шинка", "Протемікс 75", а також продукт містить зовні шар із харчової добавки "Братекс декор" у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

яловичина	100,0
сіль кухонна	3,5
смако-ароматична добавка	0,009-0,011
харчова добавка "Комбі Шинка"	6,0-7,0
харчова добавка "Протемікс 75"	1,5-2,5
харчова добавка "Братекс декор"	0,043-0,047
вода для розсолу	85,0-90,0.