

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

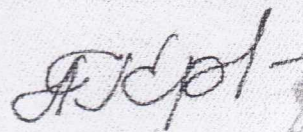
№ 97504

КОТЛЕТИ "РАТТУ" ПАРОВІ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.03.2015**.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

 А.Г. Жарінова





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **97504** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2014 04601	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Коровіна Марія Володимирівна (UA), Гагач Іван Ігоревич (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.04.2014	(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: 25.03.2015	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2015, Бюл.№ 6	

(54) КОТЛЕТИ "PATTY" ПАРОВІ

(57) Реферат:

Котлети "Patty" парові містять м'ясо, сухарі панірувальні житні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений. М'ясо використовують цесарок та курчат - бройлерів та додатково містять вівсяні висівки та екстракт кукурудзяних рилець.

UA 97504 U

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

Відома рецептура котлет "Селянські", яка містить свинину знежировану односортну 55,2 %, хліб 13 %, житні панірувальні сухарі 4 %, цибулю ріпчасту 6 %, меланж 5,5 %, а також сіль 1,2 %, перець чорний мелений 0,1 % та воду 15 % (ДСТУ 4437:2005).

Недоліком цього продукту є висока енергетична цінність (421 ккал/100 г), що є негативним фактором для людей з надлишковою вагою тіла, а також метод обробки (смаження), який підвищує вміст жирів у готовому виробі та підвищує в ньому концентрацію продуктів окиснення. Даний продукт має невисокі органолептичні показники, а саме він має неоднорідний вид на розрізі та нещільну структуру.

Задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення котлет "Patty" парових, яка вирішується шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними, забезпечує розширення використання м'яса цесарки, підвищення органолептичних властивостей продукту та зменшення енергетичної цінності готового виробу до 219 ккал/100 г.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети "Patty" парові містять м'ясо, сухарі панірувальні житні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений. Згідно з корисною моделлю використовують м'ясо цесарок та курчат-бройлерів, яйця, вівсяні висівки та екстракт кукурудзяних рилець, що використовуються для гідратації висівок, з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %:

м'ясо цесарки	30-32
м'ясо курчат-бройлерів	25,8-26
висівки вівсяні	13-14
яйця	5-6
цибуля ріпчаста	6-7
сухарі панірувальні житні	4-5
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,1-0,12
екстракт кукурудзяних рилець	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса цесарки в поєднанні з м'ясом курчат-бройлерів замість яловичини та свинини знежированої односортної дозволяє зменшити калорійність виробу з 421 до 219 ккал/100 г та підвищити його функціонально-технологічні властивості, зокрема вологозв'язуючу здатність, за рахунок чого спостерігається підвищення виходу готового продукту.

В результаті нестачі доброякісного м'яса, зокрема яловичини та свинини, та підвищення закупівельних цін на цей вид сировини, альтернативним є м'ясо птиці.

Додавання м'яса цесарки менше 30 % погіршує органолептичні властивості готового продукту та робить його занадто сухим, додавання більше ніж 32 % підвищує собівартість виробу та погіршує колір готового продукту (продукт набуває непритаманного йому темного кольору).

Додавання м'яса курчат-бройлерів більше 26 % призводить до набуття виробом специфічного непривабливого світлого кольору, а додавання нижче 25,8 % знижує харчову цінність продукту та погіршує смакові властивості.

Додавання вівсяних висівок більше 14 % робить продукт сухим та надає специфічного присмаку вівсяних висівок, а додавання менше 13 % призводить до водянистої консистенції, що погіршує органолептичні якості.

Додавання екстракту кукурудзяних рилець у великій кількості погіршує органолептичні показники та формуючі властивості виробу, підвищує в'язкість фаршу, додавання екстракту у малій кількості призводить до того, що продукт стає сухим та жорстким.

Додавання яєць менше 5 % не забезпечує необхідну консистенцію готового продукту, а введення більше 6 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення цибулі ріпчастої менше 6 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 7 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення сухарів панірувальних менше 4 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 5 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

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

Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 % та більше 0,12 % погіршує смакові властивості готового продукту.

М'ясо цесарки є цінним продуктом харчування, так як належить до дієтичного м'яса з високим вмістом білка, вітамінів та мінеральних речовин, що наведено в таблиці 1.

Таблиця

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 ₁ , мг	B ₂ , мг	Ніац ин, мг
Бройлери	18,6	15,6	215	11	147	189	70	0,9	0,42	0,06	0,12	6,8
Цесарка	20,6	2,5	110	11	169	220	69	0,8	12	0,1	0,1	9

- 5 Котлети "Patty" парові містять у своєму складі крім м'яса птиці екстракт кукурудзяних рилець, з високим вмістом вітамінів групи B, C, K, а також інші біологічно активні речовини. Кукурудзяні рильця мають жовчогінну та сечогінну дію, зменшують щільність жовчі і вміст білірубину. Екстракт кукурудзяних рилець широко застосовують у лікуванні таких захворювань як холецистит та гепатит.
- 10 Введення вівсяних висівок підвищує вміст харчових волокон, які регулюють роботу кишечника, сприяють виведенню холестерину, зниження ваги, нормалізації цукру в крові та детоксикації організму в цілому.
- 15 При виробництві котлет "Patty" парових використовується обробка продукту паром, що унеможливорює накопичення продуктів окиснення жирів, зберігає всі якості вихідної сировини та покращує органолептичні властивості

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Котлети парові, що містять м'ясо, сухарі панірувальні житні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений, які **відрізняються** тим, що м'ясо використовують цесарок та курчат-бройлерів та додатково містять вівсяні висівки та екстракт кукурудзяних рилець з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %:
- | | |
|------------------------------|----------|
| м'ясо цесарки | 30-32 |
| м'ясо курчат-бройлерів | 25,8-26 |
| висівки вівсяні | 13-14 |
| яйця | 5-6 |
| цибуля ріпчаста | 6-7 |
| сухарі панірувальні житні | 4-5 |
| сіль | 1,1-1,3 |
| перець чорний мелений | 0,1-0,12 |
| екстракт кукурудзяних рилець | решта. |

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2014 04601

(22) Дата подання заявки: 29.04.2014

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 25.03.2015(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 25.03.2015,
Бюл. № 6(72) Винахідники:
Пешук Людмила Василівна,
UA,
Коровіна Марія
Володимирівна, UA,
Гагач Іван Ігоревич, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОТЛЕТИ "РАТТУ" ПАРОВІ

(57) Формула корисної моделі:

Котлети парові, що містять м'ясо, сухарі панірувальні житні, цибулю ріпчасту, а також сіль, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що м'ясо використовують цесарок та курчат-бройлерів та додатково містять вівсяні висівки та екстракт кукурудзяних рилець з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %:

м'ясо цесарки	30-32
м'ясо курчат-бройлерів	25,8-26
висівки вівсяні	13-14
яйця	5-6
цибуля ріпчаста	6-7
сухарі панірувальні житні	4-5
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,1-0,12
екстракт кукурудзяних рилець	решта.

(11) 97504

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.03.2015



Уповноважена особа

(підпис)