

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 104956

**ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У
ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ**

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи
25.03.2014.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

M.V. Koviya
М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

- (21) Номер заявки: а 2012 14246
- (22) Дата подання заявки: 13.12.2012
- (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.03.2014
- (41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня: 10.10.2013, Бюл. № 19
- (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.03.2014, Бюл. № 6

- (72) Винахідники:
Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Чернюшок Ольга
Анатоліївна, UA,
Степаненко Інна
Олександрівна, UA
- (73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва винаходу:

ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ

(57) Формула винаходу:

Фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, який містить м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, який відрізняється тим, що додатково містить куряче м'ясо односортне, сухе знежирене молоко, яйця перепелині при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина жилована жирна	25,0-34,0
яловичина котлетна	21,0-30,0
куряче м'ясо односортне	30,0-36,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	2,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,5-0,7
сухе знежирене молоко	1,0-2,5.



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **104956** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2012 14246</p> <p>(22) Дата подання заявки: 13.12.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 25.03.2014</p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.03.2014, Бюл.№ 6</p>	<p>(72) Винахідник(и): Пасічний Василь Миколайович (UA), Чернюшок Ольга Анатоліївна (UA), Степаненко Інна Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Забашта А.Г. Производство замороженных полуфабрикатов в тесте. Справочник. - М: Издательство "КолосС", 2006 UA 74802 U, 12.11.2012 UA 98578 C2, 25.05.2012 UA55131 U, 10.12.2010 UA 56280 U, 10.01.2011</p>
--	---

(54) ФАРШ ДЛЯ НАПІВФАБРИКАТУ ЗАМОРОЖЕНОГО У ТІСОВІЙ ОБОЛОНЦІ

(57) Реферат:

Фарш для напівфабрикату замороженого у тісовій оболонці містить м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій та додатково містить куряче м'ясо односортне, сухе знежирене молоко, яйця перепелині.

UA 104956 C2

Винахід належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Відомий спосіб виробництва пельменів, який передбачає підготовку м'ясної сировини: обвалювання, жилювання, чищення цибулі, а також підготовка сировини для тіста: просіювання борошна, розморожування меланжу. Подрібнення на вовчку або кутері, приготування фаршу в кутері, приготування тіста. Формування пельменів. Заморожування (в камері t-20-35 °С, температура пельменя -10 °С), галтування, пакування(пачки 350 г, 500 г, 1000 г), зберігання (t-10 °С до одного місяця).

При виробництві за даним способом використовують у мас. %: яловичину жиловану - 18,6, свинину жиловану жирну - 24,2, свинину жиловану напівжирну - 9,4, борошно пшеничне вищого ґатунку - 35,9, цибулю ріпчасту свіжу - 3,8, яйця курячі - 6,1, сіль кухонну - 2,0, цукор-пісок - 0,2, борошно на підсіпку - 1,0, олію рослинну - 0,2, перець чорний мелений - 0,2. (Производство замороженних полуфабрикатов в тесте: Справочник / Забашта А.Г. - М: Издательство "КолосС", 2006. - 551 с.).

Недоліком прототипу є неповна збалансованість рецептурного складу за харчовою та біологічною цінністю, що при реалізації способу не дозволить виробляти продукти з високими показниками поживної цінності.

Основною задачею винаходу є створення рецептури фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці та розширення використання м'ясної сировини та білковомісних наповнювачів з підвищенням біологічних цінностей фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці містить м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, яйця курячі, сіль кухонну, композицію спецій, згідно винаходу додатково містить курятину односортну, сухе знежирене молоко, яйця перепелині у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина жилована жирна	25,0-35,0
яловичина котлетна	20,0-30,0
курятину односортна	30,0-35,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	3,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,4-0,8
сухе знежирене молоко	1,0-3,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками і очікуваними результатами полягає в наступному: використання заданих співвідношень м'ясної сировини, цибулі ріпчастої та білкового поліпшувача сухого знежиреного молока, яйця перепелині дозволяє досягти оптимальних реологічних показників та біологічних і харчових цінностей фаршу напівфабрикатів у тістовій оболонці.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення свинини жилованої жирної менше 25,0 % погіршує смакові властивості продукту, а більше 35,0 % - до погіршення збалансованості білків та жирів.

Введення яловичини котлетної менше 20,0 % знижує смакові властивості готових виробів, а більше 30,0 % - економічно не вигідно.

Введення курятини односортної менше 30,0 % знижує соковитість продукту, а більше 35,0 % - погіршує збалансованість білкового складу.

Додавання цибулі ріпчастої менше 4,0 % призводить до зниження органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5,0 % надає продукту небажаного інтенсивного смаку та запаху цибулі.

Додавання яєць перепелиних менше 3,0 % не дозволяє досягти збалансованості по білковому складу, а більше 6,0 % економічно не вигідно.

Додавання солі кухонної менше 1,8 % та більше 2,0 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання композиції спецій менше 0,4 % і більше 0,8 % погіршує смакові властивості продукту.

Додавання сухого знежиреного молока менше 1,0 % призводить до погіршення смакових якостей, а більше 3,0 % знижує органолептичні показники.

Приклади співвідношення компонентів фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці наведено в табл. 1.

Висновки наведено в табл. 2.

Таблиця 1

Сировина	Рецептури пельменів				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Кількість основної сировини, мас. %					
Свинина жилована жирна	25,0	28,0	34,0	30,0	29,0
Яловичина котлетна	30,0	29,0	21,0	25,0	25,0
Курятина односортна	32,0	30,0	30,0	33,0	36,0
Цибуля ріпчаста	4,0	5,0	4,0	4,0	4,0
Яйця перепелині	4,5	4,5	6,0	3,5	2,0
Сіль кухонна	2,0	2,0	2,0	1,8	2,0
Композиція спецій	0,5	0,5	0,5	0,7	0,5
Сухе знежирене молоко	2,0	1,0	2,5	2,0	1,5
Разом	100	100	100	100	100

Таблиця 2

Приклади	Пояснення
Приклад 1	Напівфабрикат буде відповідати вимогам до якості, що висуваються до даного продукту, має високі технологічні показники.
Приклад 2	Напівфабрикат буде відповідати вимогам до якості, що висуваються до даного продукту, має високі показники.
Приклад 3	Дана рецептура є найбільш економічно вигідна.
Приклад 4	Дане рецептурне співвідношення дозволяє отримати продукт з високими економічними та органолептичними показниками.
Приклад 5	Не погіршує збалансованість між білком та жиром в продукті, що є бажаним.

- 5 Таким чином, винахід дозволяє розширити асортимент фаршу для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, в яких використовується курятина односортна, свинина жилована жирна, яловичина котлетна, а також сухе знежирене молоко та характеризуються високими органолептичними та підвищеною біологічною цінністю виробів.

10

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Фарш для напівфабрикату замороженого у тістовій оболонці, який містить м'ясо свинини жиловане жирне, яловичину котлетну, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, композицію спецій, який відрізняється тим, що додатково містить куряче м'ясо односортне, сухе знежирене молоко, яйця перепелині при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

свинина жилована жирна	25,0-34,0
яловичина котлетна	21,0-30,0
куряче м'ясо односортне	30,0-36,0
цибуля ріпчаста	4,0-5,0
яйця перепелині	2,0-6,0
сіль кухонна	1,8-2,0
композиція спецій	0,5-0,7
сухе знежирене молоко	1,0-2,5.

Комп'ютерна верстка С. Чулій

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