

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 74801

ПЕЛЬМЕНІ З ДОДАВАННЯМ МИГДАЛЮ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.11.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня





ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74801** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 05231	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Пророка Віктор Леонідович (UA), Пешук Людмила Василівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 27.04.2012	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2012, Бюл.№ 21	

(54) ПЕЛЬМЕНІ З ДОДАВАННЯМ МИГДАЛЮ

(57) Реферат:

Пельмені містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшникову, куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану та корицю мелену.

UA 74801 U

4361

(11) 74801

(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: **u 2012 05231**

(22) Дата подання заявки: **27.04.2012**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **12.11.2012**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **12.11.2012, Бюл. № 21**

(72) Винахідники:
Топчій Оксана Анатоліївна, UA,
Пророка Віктор Леонідович, UA,
Пешук Людмила Василівна, UA

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

(54) Назва корисної моделі:

ПЕЛЬМЕНИ З ДОДАВАННЯМ МИГДАЛЮ

(57) Формула корисної моделі:

Пельмені з додаванням мигдалю, які містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшникову, які відрізняються тим, що додатково містять куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану та корицю мелену, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна жилована	2,6-5,6
куряче філе	27,0-31,8
свинина жирна жилована	11,2-13,0
батон гідратований	3,2-4,0
мигдаль смажений подрібнений	0,3-0,5
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	37,5-38,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,4-11,2
сіль кухонна	1,5-2,2
кориця мелена	0,01-0,02
перець чорний мелений	0,05-0,13.

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

Відомий заморожений напівфабрикат, що містить яловичину першого сорту жиловану, свинину напівжирну жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений (Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник / Забашта А.Г. - М.: Издательство "КолосС", 2006. - 551 с.).

Недоліком прототипу можна вважати високу собівартість та необхідність покращення органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення пельменів, до складу яких входить мигдаль смажений, який має високу харчову та поживну цінність, та розширення асортименту даного виду напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшникову, згідно з корисною моделлю, додатково містять куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану та корицю мелену, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна жилована	2,6-5,6
куряче філе	27,0-31,8
свинина жирна жилована	11,2-13,0
батон гідратований	3,2-4,0
мигдаль	смажений
подрібнений	0,3-0,5
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	37,5-38,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,4-11,2
сіль кухонна	1,5-2,2
кориця мелена	0,01-0,02
перець чорний мелений	0,05-0,13.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання мигдалю смаженого дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості пельменів; отримати продукт з високою харчовою та поживною цінністю.

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 м'ясної сировини - свинини нежирної менше 2,6 % погіршує органолептичні показники та поживну цінність продукту, а більше 5,6 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення свинини жирної менше 11,2 % погіршує органолептичні показники, а більше 13,0 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення курячого філе менше 27,0 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 31,8 % - не доцільне з точки зору собівартості.

Введення мигдалю смаженого більше 0,5 % та менше 0,3 % призводить до погіршення органолептичних показників продукту.

Додавання цибулі ріпчастої менше 10,4 % призводить до зниження соковитості продукту, додавання більше 11,2 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Використання борошна пшеничного вищого ґатунку менше 37,5 % і більше 38,5 % знижує властивості тіста.

Додавання яєць курячих або меланжу менше 1,5 % не забезпечує достатню пластичність тіста, а додавання більше 2,5 % знижує пластичність тіста.

Додавання солі кухонної менше 1,5 % та більше 2,2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного та кориці меленої значно покращує смако-ароматичні показники готового продукту.

Використання борошна на підсипку менше 0,8 % призводить до злипання готового продукту, а використання більше 1,2 % - до погіршення зовнішнього вигляду готового продукту.

Додавання олії соняшникової менше 0,15 % і більше 0,25 % погіршують властивості тіста. Приклади складу пельменів наведені в таблиці.

Приклади рецептур пельменів

Сировина	Рецептури пельменів			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Кількість основної сировини, кг на 100 кг				
куряче філе	27,0	28,5	30,0	31,8
свинина жирна жилована	13,0	12,5	12,0	11,2
свинина нежирна жилована	5,6	4,6	3,6	2,6
борошно пшеничне в/г	37,5	38,0	38,0	38,5
цибуля ріпчаста	11,2	11,0	10,8	10,4
яйця курячі або меланж	2,5	2,0	2,0	1,5
батон гідратований	3,2	3,4	3,6	4,0
Разом:	100	100	100	100
Кількість допоміжної сировини, кг на 100 кг основної сировини				
сіль кухонна	1,7	1,7	1,7	1,7
кориця мелена	0,01	0,01	0,01	0,01
перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
борошно на присипку	1,0	1,0	1,0	1,0
олія соняшникова	0,2	0,2	0,2	0,2
мигдаль смажений мелений	0,1	0,3	0,5	0,8

Висновки:

5 Приклад № 1: додавання мигдалю смаженого в такій кількості в рецептуру пельменів не достатньо впливає на органолептичні показники готового продукту.

Приклад № 2: додавання мигдалю смаженого в такій кількості в рецептуру пельменів покращує органолептичні показники готового продукту.

Приклад № 3: додавання мигдалю смаженого в такій кількості в рецептуру пельменів суттєво покращує органолептичні показники готового продукту.

10 Приклад № 4: додавання мигдалю смаженого в такій кількості в рецептуру пельменів погіршує органолептичні показники готового продукту.

Аналіз таблиці показує, що до складу розроблених рецептур пельменів доцільно вводити мигдаль смажений в кількості 0,3-0,5 %.

15 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура пельменів з мигдалем смаженим дає змогу створити напівфабрикат з високими органолептичними показниками та розширити асортимент напівфабрикатів заморожених в тістовій оболонці.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Пельмені з додаванням мигдалю, які містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшкову, які **відрізняються** тим, що додатково містять куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану та корицю мелену, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна жилована	2,6-5,6
куряче філе	27,0-31,8
свинина жирна жилована	11,2-13,0
батон гідратований	3,2-4,0
мигдаль смажений подрібнений	0,3-0,5
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	37,5-38,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,4-11,2
сіль кухонна	1,5-2,2
кориця мелена	0,01-0,02
перець чорний мелений	0,05-0,13

UA 74801 U

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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

(11) 74801

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
12.11.2012



Уповноважена особа

(підпис)