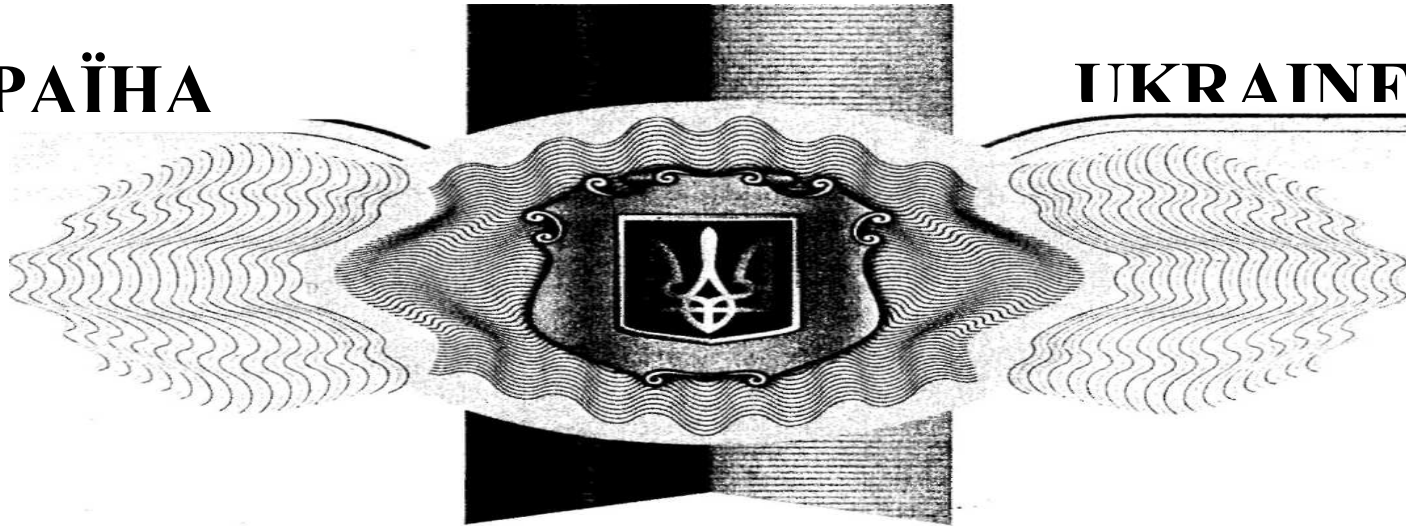


УКРАЇНА

UKRAINE



# ПАТЕНТ

## НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№21959

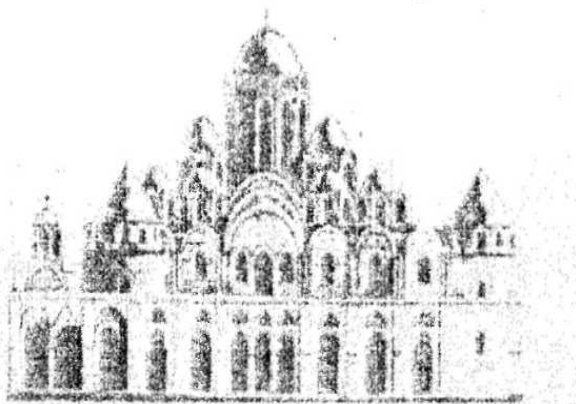
### СІЧЕНИЙ М'ЯСО – РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі  
10 квітня 2007 р.

Голова Державного департаменту  
інтелектуальної власності

М.В. Паладій



(11)21959

(19)UA

(51)МПК(2006)  
A23L 1/31

(21) Номер заявки : **u 2006 11502**

(72) Винахідники:  
Пешук Людмила Василівна(UA),

(22) Дата подання заявки: **01.11.2006**

**Топчій Оксана Анатоліївна(UA),**

(24) Дата, з якої є чинними  
права на корисну модель: **10.04.2007**

**Крижова Юлія Петрівна(UA),**  
**Гончаренко Таїса Юріївна(UA)**

(46) Дата публікації відомостей  
про видачу патенту та  
номер бюлетеня: **10.04.2007,**  
**БЮЛ.№ 4**

(73) Власник:

**Національний університет**  
**харчових технологій,**  
вул. Володимирська, 68, м. Київ,

01033, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

**СІЧЕНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

(57) Формула корисної моделі:

Січений м'ясо-рослинний напівфабрикат, що включає м'ясо подрібнене, яйця, цибулю, моркву, хліб та воду, який відрізняється тим, що додатково містить пробуджені зернопродукти з наступним рецептурним співвідношенням, %:

м'ясо подрібнене	40-50
пробуджені зернопродукти	20-25
яйця	3-7
цибуля	3-7
морква	3-7
хліб	8-10
вода	8-10.

(11) **21959**

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
10.04.2007



Уповноважена особа

\_\_\_\_\_  
(підпис)



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ  
І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ

УКРАЇНА

(19) UA (11) 21959 13) U

(51) МПК (2006)

A23L 1/31

**ОПИС**  
**ДО ПАТЕНТУ**  
**НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

**видається під**  
**відповідальність**  
**власника**  
**патенту**

**(54) СІЧЕНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ**

1	2
(21) u200611502	хліб та воду, який <b>відрізняється</b> тим, що додатково містить пробуджені зерно продукти з наступним рецептурним співвідношенням, %:
(22) 01.11.2006	
(24) 10.04.2007	
(46) 10.04.2007, Бюл. №4, 2007 р.	м'ясо подрібнене 40-50
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ТОГЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІВНА, КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, ГОНЧАРЕНКО ТАІСА ОРТІВНА	пробуджені зерно продукти 20-25
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	яйця 3-7
(57) СІЧЕНИЙ М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ, ЩО ВКЛЮЧАЄ М'ЯСО ПОДРІБНЕНЕ, ЯЙЦЯ, ЦИБУЛЮ, МОРКВУ,	цибуля 3-7
	морква 3-7
	хліб 8-10
	вода 8-10.

Корисна модель відноситься до харчової а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана при виробництві продуктів для харчування дітей шкільного віку.

Відомі січені напівфабрикати, що містять 58% подрібненого м'яса, 13% хліба, яйця, цибулю і смакові добавки (все інше), 20% води [Полуфабрикаты мясные рубленные. ОСТ 49121-78].

30% м'яса допускається замінювати соєвим борошном, при цьому напівфабрикат на маса містить 40% подрібненого м'яса, 18% соєвої муки, 13% хліба, 20% води і 9% цибулі, а також перець, яйця і сіль.

Недоліком цих напівфабрикатів є знижена якість готового продукту і погіршення реологічних властивостей напівфабрикатів за рахунок додавання соєвого борошна.

Відомі січені напівфабрикати, які містять подрібнене м'ясо (40-45%), манну крупу (15-20%), яйця, цибулю і смакові добавки (5%), передбачено також додавання м'ясної маси, яку одержано при механічному обвалюванні кістки пресуванням (20-25%) і морожені молочні відвійки (15-20%).

Недоліком цих напівфабрикатів є погіршення реологічних і формуючих властивостей напівфабрикатної маси за рахунок додавання молочних відвійок; через наявність м'ясної маси, яку одержали при механічному обвалюванні кістки пресуванням, відчуваються кісткові включення, які неможливо усунути, а також жорстка консистенція котлет.

В основу корисної моделі поставлена задача створення м'ясо-рослинних напівфабрикатів, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволити б поєднати м'ясу та рослинну сировину і отримати продукт з пониженою калорійністю, підвищеною біологічною цінністю та високими показниками якості.

Поставлена задача вирішується тим, що у м'ясо-рослинні напівфабрикати, які містять подрібнене м'ясо, яйця, цибулю, моркву, хліб та воду, додатково вносяться пробуджені зерно продукти з наступним рецептурним співвідношенням у%:

м'ясо подрібнене	40-50
пробуджені зерно продукти	20-25
яйця	3-7
цибуля	3-7
морква	3-7
хліб	8-10
вода	8-10

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання пробуджених зернопродуктів дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості січених м'ясо-рослинних напівфабрикатів; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, необхідними для нормального функціонування організму.

<b>3</b>	<b>21959</b>	<b>4</b>																																																																
<p>Введення м'ясної сировини менше 40%погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 50% недоцільне з точки зору собівартості та надання продукту масткої консистенції.</p> <p>Введення пробуджених зерно продуктів більше 25% призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 20% погіршує мікроелементний склад напівфабрикатів.</p> <p>Введення яйця більше 7% призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3% не забезпечує достатнього зв'язування напівфабрикатної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.</p> <p>При зниженні кількості цибулі у напівфабрикатах менше 3% погіршуються органолептичні показники (смак, запах), додання більше 7% також погіршує органолептику готових виробів.</p> <p>Введення моркви більше 7% надає продукту солодкуватого присмаку, а при введенні менше 3% погіршується вітамінний склад напівфабрикатів.</p> <p>Введення хліба більше 10% знижує термін зберігання продукту за рахунок підвищення кислотності, а введення менше 8% погіршує формуючі властивості напівфабрикатів.</p> <p>Додавання води більше 10% недоцільне, оскільки вода не володіє харчовою цінністю і калорійністю, а введення менше 8% не забезпечує достатньої пластифікації та соковитості напівфабрикатів.</p>	<p>Напівфабрикатна маса містить,(мас.%):</p> <table border="0"> <tr><td>м'ясо подрібнене</td><td>40</td></tr> <tr><td>пробуджені зерно продукти</td><td>25</td></tr> <tr><td>яйця</td><td>5</td></tr> <tr><td>цибуля</td><td>5</td></tr> <tr><td>морква</td><td>5</td></tr> <tr><td>хліб</td><td>10</td></tr> <tr><td>вода</td><td>10</td></tr> <tr><td>Всього</td><td>100</td></tr> </table> <p>Напівфабрикатна маса містить,(мас.%):</p> <table border="0"> <tr><td>м'ясо подрібнене</td><td>45</td></tr> <tr><td>пробуджені зерно продукти</td><td>20</td></tr> <tr><td>яйця</td><td>5</td></tr> <tr><td>цибуля</td><td>5</td></tr> <tr><td>морква</td><td>7</td></tr> <tr><td>хліб</td><td>8</td></tr> <tr><td>вода</td><td>10</td></tr> <tr><td>Всього</td><td>100</td></tr> </table>	м'ясо подрібнене	40	пробуджені зерно продукти	25	яйця	5	цибуля	5	морква	5	хліб	10	вода	10	Всього	100	м'ясо подрібнене	45	пробуджені зерно продукти	20	яйця	5	цибуля	5	морква	7	хліб	8	вода	10	Всього	100	<p>Приклад 2</p> <p>Напівфабрикатна маса містить,(мас.%):</p> <table border="0"> <tr><td>м'ясо подрібнене</td><td>40</td></tr> <tr><td>пробуджені зерно продукти</td><td>25</td></tr> <tr><td>яйця</td><td>5</td></tr> <tr><td>цибуля</td><td>5</td></tr> <tr><td>морква</td><td>5</td></tr> <tr><td>хліб</td><td>10</td></tr> <tr><td>вода</td><td>10</td></tr> <tr><td>Всього</td><td>100</td></tr> </table> <p>Приклад 3</p> <p>Напівфабрикатна маса містить,(мас.%):</p> <table border="0"> <tr><td>м'ясо подрібнене</td><td>45</td></tr> <tr><td>пробуджені зерно продукти</td><td>20</td></tr> <tr><td>яйця</td><td>5</td></tr> <tr><td>цибуля</td><td>5</td></tr> <tr><td>морква</td><td>7</td></tr> <tr><td>хліб</td><td>8</td></tr> <tr><td>вода</td><td>10</td></tr> <tr><td>Всього</td><td>100</td></tr> </table> <p>Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур січених м'ясо-рослинних напівфабрикатів доцільно вводити пробуджені зернопродукти в кількості 20-25%. Як зменшення, так і збільшення кількості м'ясної сировини призводить до небажаних ефектів (погіршується збалансованість амінокислотного складу та реологічні властивості напівфабрикатної маси).</p> <p>З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно підійти до оптимізації харчової цінності та технологічних характеристик січених м'ясо-рослинних напівфабрикатів.</p> <p>Заміна м'ясної сировини продуктами ЄСО [ТУУ 13693522.002-96] з пробуджених зерен пшениці, ячменю, рису та сої дозволяє забезпечити організм необхідними білками, жирами, вуглеводами, вітамінами та мінеральними речовинами.</p>	м'ясо подрібнене	40	пробуджені зерно продукти	25	яйця	5	цибуля	5	морква	5	хліб	10	вода	10	Всього	100	м'ясо подрібнене	45	пробуджені зерно продукти	20	яйця	5	цибуля	5	морква	7	хліб	8	вода	10	Всього	100
м'ясо подрібнене	40																																																																	
пробуджені зерно продукти	25																																																																	
яйця	5																																																																	
цибуля	5																																																																	
морква	5																																																																	
хліб	10																																																																	
вода	10																																																																	
Всього	100																																																																	
м'ясо подрібнене	45																																																																	
пробуджені зерно продукти	20																																																																	
яйця	5																																																																	
цибуля	5																																																																	
морква	7																																																																	
хліб	8																																																																	
вода	10																																																																	
Всього	100																																																																	
м'ясо подрібнене	40																																																																	
пробуджені зерно продукти	25																																																																	
яйця	5																																																																	
цибуля	5																																																																	
морква	5																																																																	
хліб	10																																																																	
вода	10																																																																	
Всього	100																																																																	
м'ясо подрібнене	45																																																																	
пробуджені зерно продукти	20																																																																	
яйця	5																																																																	
цибуля	5																																																																	
морква	7																																																																	
хліб	8																																																																	
вода	10																																																																	
Всього	100																																																																	
<p>Приклад 1</p> <table border="0"> <tr><td>Напівфабрикат на маса містить,(мас.%):</td><td></td></tr> <tr><td>м'ясо подрібнене</td><td>45</td></tr> <tr><td>пробуджені зерно продукти</td><td>20</td></tr> <tr><td>яйця</td><td>5</td></tr> <tr><td>цибуля</td><td>7</td></tr> <tr><td>морква</td><td>7</td></tr> <tr><td>хліб</td><td>8</td></tr> <tr><td>вода</td><td>8</td></tr> <tr><td>Всього</td><td>100</td></tr> </table>	Напівфабрикат на маса містить,(мас.%):		м'ясо подрібнене	45	пробуджені зерно продукти	20	яйця	5	цибуля	7	морква	7	хліб	8	вода	8	Всього	100																																																
Напівфабрикат на маса містить,(мас.%):																																																																		
м'ясо подрібнене	45																																																																	
пробуджені зерно продукти	20																																																																	
яйця	5																																																																	
цибуля	7																																																																	
морква	7																																																																	
хліб	8																																																																	
вода	8																																																																	
Всього	100																																																																	



