

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80722

КУПАТИ "КУРЯЧІ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.06.2013.

Голова Державної служби інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 14266

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.06.2013

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.06.2013, Бюл. № 11

(72) Винахідники:

Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Мозоль Юлія Василівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

КУПАТИ "КУРЯЧІ"

(57) Формула корисної моделі:

Купати, що включають м'ясо курятини механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль та воду, які відрізняються тим, що додатково вносять амарантове борошно в наступному співвідношенні, %:

| | |
|---|-----------|
| м'ясо курятини механічного обвалювання | 65-67 |
| амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) | 14-16 |
| цибуля | 8,5-8,7 |
| часник свіжий | 0,7-0,8 |
| перець чорний | 0,18-0,19 |
| коріандр | 0,01-0,02 |
| кухонна сіль | 1,3-0,4 |
| вода | решта. |



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 80722

(13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 14266**
(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.06.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):
**Гончаров Георгій Іванович (UA),
Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Мозоль Юлія Василівна (UA)**
(73) Власник(и):
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(54) КУПАТИ "КУРЯЧІ"

(57) Реферат:

Купати включають м'ясо курятини механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль, амарантове борошно та воду.

UA 80722 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості і може бути застосована на м'ясокомбінатах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють січені напівфабрикати.

5 Відома рецептура для виготовлення купатів "Курячі" (ТУ У 15.8-20611875.28-2004 з виробництва напівфабрикатів м'ясних січених), що містять основну сировину у такому співвідношенні, %:

| | |
|--|-----|
| м'ясо курятини механічного обвалювання | 87 |
| соєве борошно | 13. |

Купати "Курячі" містять м'ясо курятини механічного обвалювання та соєве борошно, як основну сировину. Окрім основної сировини згадана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: цибулю, сіль кухонну, перець чорний, часник свіжий, коріандр, воду.

10 Недоліком цього способу є те, що отримані напівфабрикати не мають стабільних фізико-хімічних показників.

15 В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення рецептури купатів при використанні додаткових джерел білка рослинного походження за рахунок регіональних білкових ресурсів нетрадиційної сировини, яка забезпечувала б одержання нових виробів із збалансованим складом поживних речовин.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що склад купатів "Курячі", який включає м'ясо курятини механічного обвалювання, цибулю, сіль кухонну, перець чорний, часник свіжий, коріандр, воду, згідно з корисною моделлю, додатково включає амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) у наступному рецептурному співвідношенні, %:

| | |
|---|-----------|
| м'ясо курятини механічного обвалювання | 65-67 |
| амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) | 14-16 |
| цибуля | 8,5-8,7 |
| часник свіжий | 0,7-0,8 |
| перець чорний | 0,18-0,19 |
| коріандр | 0,01-0,02 |
| кухонна сіль | 1,3-,04 |
| вода | решта. |

20 Встановлено, що амарант за розмірами частинок і особливостями його будови не відрізняється від аналогічних структурних елементів цих виробів; додавання амаранту дозволило одержати продукти, збалансовані за амінокислотним складом за рахунок збагачення їх метіоніном, фенілаланіном, триптофаном і зменшення ступеня дефіциту лімітованої амінокислоти фенілаланіну.

25 Визначено фракційний та жирнокислотний склад купатів з амарантом, що дає можливість констатувати в них зменшення загального вмісту ліпідів порівняно з контролем за рахунок зниження кількості ацилгліцеролів, збагачення їх незамінною лінолевою кислотою, зменшення вмісту загального холестеролу вдвічі. При виготовленні купатів "Курячі" показано, що за рахунок амаранту відбувається підвищення харчової цінності та збагачення мінерального складу виробів кальцієм, магнієм, цинком, марганцем та вітаміном Е.

30 Це поглиблює сучасні уявлення про джерела сировини рослинного походження, які можна використовувати в якості харчових заміників м'ясної сировини. Внесення амаранту в кількості 10-15 % до складу рецептури купатів "Курячі" забезпечить їх високу харчову і біологічну цінність та якісні показники.

35

Таблица 1

Порівняльна характеристика хімічного складу рослинної і тваринної сировини

| Показники, % | Курятина | Соєве борошно | Пшеничне борошно | Амарантове борошно |
|---------------|------------|---------------|------------------|--------------------|
| Волога | 68,01±2,78 | 8,18±0,22 | 13,40±0,53 | 11,35±0,12 |
| Сухі речовини | 34,99±2,78 | 91,82±0,22 | 86,60±0,53 | 88,65±0,12 |
| Білки | 16,89±0,18 | 51,04±0,44 | 9,72±0,70 | 16,13±0,14 |
| Жири | 9,00±1,20 | 1,62±0,06 | 1,09±0,08 | 6,72±0,09 |

Продовження таблиці 1

| | | | | |
|--|-----------|------------|------------|------------|
| Мінеральні речовини | 1,59±0,01 | 6,19±0,26 | 0,70±0,04 | 4,83±0,17 |
| Загальні вуглеводи в тому числі клітковина | 2,11±3,31 | 32,96±0,49 | 75,09±0,67 | 60,97±0,21 |
| | - | 3,65±0,15 | 0,23±0,09 | 4,37±0,38 |

Таблиця 2

Порівняльна характеристика амінокислотного складу сировини

| Компоненти | Шкала ФАО/ ВООЗ(1974) | Курятина | Соєве борошно | Пшеничне борошно | Амарантове борошно |
|--|-----------------------|----------|---------------|------------------|--------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Незамінні амінокислоти, г/100 г білка: | | | | | |
| Ізолейцин | 4,2 | 4,91 | 5,19 | 4,12 | 3,70±0,07 |
| Лейцин | 7,00 | 7,42 | 7,65 | 8,21 | 5,19±0,23 |
| Лізин | 5,1 | 8,58 | 5,99 | 2,37 | 4,75±0,12 |
| Метіонін | 2,6 | 2,36 | 1,60 | 0,92 | 4,44±0,50 |
| Фенілаланін | 7,3 | 4,01 | 4,61 | 4,81 | 4,20±0,16 |
| Треонін | 3,5 | 4,53 | 3,98 | 2,57 | 3,54±0,08 |
| Валін | 4,8 | 5,76 | 5,99 | 3,71 | 4,78±0,27 |
| Триптофан | 1,1 | 1,30 | 1,29 | 0,92 | 3,82±0,28 |
| Сума: | 34,0 | 38,89 | 36,30 | 27,63 | 34,42 |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|-------|-------|-------|------------|
| Замінні амінокислоти, г/100 г білка: | | | | | |
| Цистин | | 1,24 | 1,78 | 1,89 | 3,71±0,36 |
| Тирозин | | 3,57 | 3,04 | 2,39 | 3,41±0,43 |
| Гістидин | | 3,97 | 2,81 | 1,87 | 3,42±0,41 |
| Аланін | | 5,36 | 4,21 | 3,16 | 4,35±0,27 |
| Аргінін | | 6,11 | 6,70 | 4,13 | 10,59±0,36 |
| Аспарагінова кисл. | | 9,19 | 10,95 | 3,25 | 8,96±0,19 |
| Гліцин | | 4,82 | 4,07 | 3,36 | 8,83±0,56 |
| Глютамінова кислота | | 15,50 | 17,34 | 28,85 | 14,99±0,55 |
| Пролін | | 4,49 | 5,33 | 8,36 | 4,04±0,57 |
| Серин | | 4,21 | 5,93 | 4,78 | 4,41±0,17 |
| Сума: | | 58,46 | 62,16 | 71,35 | 66,71 |
| Співвідношення незамін. до замін, а.к.: | | 0,67 | 0,58 | 0,39 | 0,49 |

- 5 Дослідження вітамінного та мінерального складу амаранту показало значний вміст кальцію, магнію та вітаміну Е, порівняно з м'ясною сировиною, що свідчить про можливість доповнювати її цими мікронутрієнтами в процесі виготовлення купатів "Курячі". Приклади рецептури наведені в табл. 3.

Рецептури купатів "Курячі"

| Сировина, г/100 г купажів | Розроблені рецептури | | | | |
|--|----------------------|------------|------------|------------|--------------|
| | Зразок № 1 | Зразок № 2 | Зразок № 3 | Зразок № 4 | Зразок № 5 |
| М'ясо птиці механічного обвалювання | 70 | 67 | 66 | 65 | 62 |
| Амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) | 12 | 14 | 15 | 16 | 18 |
| Цибуля | 9 | 8,6 | 8,6 | 8 | 8,4 |
| Часник свіжий | 0,7 | 0,8 | 0,8 | 0,7 | 1 |
| Перець чорний | 0,18 | 0,19 | 0,19 | 0,18 | 0,19 |
| Коріандр | 0,02 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,01 |
| Кухонна сіль | 1,1 | 1,4 | 1,4 | 1,1 | 1,4 |
| Вода | 7 | 8 | 8 | 9 | 9 |
| Оцінка | незадовільно | відмінно | відмінно | відмінно | незадовільно |

Аналіз показує, що до складу розроблених рецептур купатів "Курячі" доцільно додавати амарантове борошно у кількості 14-16 %.

- 5 Використання запропонованої рецептури для виробництва купатів "Курячі" дозволяє підвищити якісні, органолептичні показники, функціонально-технологічні показники, збалансувати хімічний склад та покращити засвоюваність організмом.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Купати, що включають м'ясо курятини механічного обвалювання, цибулю, часник свіжий, перець чорний, коріандр, кухонну сіль та воду, які відрізняються тим, що додатково вносять амарантове борошно в наступному співвідношенні, %:

м'ясо курятини механічного обвалювання 65-67
амарантове борошно (гідратоване у співвідношенні 1:1) 14-16
цибуля 8,5-8,7
часник свіжий 0,7-0,8
перець чорний 0,18-0,19
коріандр 0,01-0,02
кухонна сіль 1,3-0,4
вода Решта.

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