



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **127272** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01478</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Мигаль Артем Юрійович (UA), Грабаровський Андрій Володимирович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) КОНСЕРВА "ГУЛЯШ З СОЄВИМ ТЕКСТУРАТОМ"

(57) Реферат:

Консерва містить яловичину знежировану I сорту, цибулю ріпчасту пасеровану, жир свинячий топлений для соусу та бланшування, борошно пшеничне, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, лавровий лист, крім того додатково містить соєвий гуляш, окару, бульйон від варіння кісток, олію соняшникову, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежирована I сорту	38-44
соєвий гуляш	15-18
цибуля ріпчаста пасерована	4,0-5,0
сіль кухонна	1,1-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмяний мелений	0,05-0,1
жир свинячий топлений	4-5
лавровий лист	0,02
Соус:	
бульйон від варіння кісток	15-19
олія соняшникова	4-5
окара	6-8
борошно пшеничне пасероване	2,0-3,0
цукор	0,5-0,6.

UA 127272 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема виробництва м'ясних та м'ясовмісних консервів.

Відомий склад виробництва консервів гуляш, який включає підготовку м'ясних і рослинних компонентів, попередню термообробку частини компонентів приготування рецептурної композиції, фасування і стерилізацію [Забашта А.Г. Технологія м'ясних и мясосодержащих консервов - М.: КолосС, 2012. - 281-282 с.]. В рецептурі консервів використовується:

яловичина знежилowana I сорту	87
цибуля ріпчаста пасерована	4,0
сіль кухонна	1,26
перець чорний мелений	0,06
перець духмяний мелений	0,06
жир свинячий топлений	1,1
томатна паста 30 %	4,1
борошно пшеничне пасероване	3
цукор	0,5
лавровий лист	0,02.

Недоліком відомого способу є те, що він не забезпечує збагачення консервів клітковиною, рослинними білками, а також не зменшує кількість холестерину.

В основу корисної моделі поставлена задача - розробити рецептуру консерви гуляш, збагачених клітковиною, для збільшення харчової цінності, зменшити кількість холестерину і насичених жирних кислот.

Поставлена задача вирішується тим, що консерва містить яловичину знежилowaną I сорту, соєвий гуляш, цибулю ріпчасту пасеровану, жир свинячий топлений для соусу та бланшування, окару, борошно пшеничне, рис бланшований, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений бульйон від варіння кісток. Згідно з корисною моделлю, додатково містить соєвий гуляш, окару, бульйон від варіння кісток, олію соняшникову, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежилowana I сорту	38-44
соєвий гуляш	15-18
цибуля ріпчаста пасерована	4,0-5,0
сіль кухонна	1,1-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмяний мелений	0,05-0,1
жир свинячий топлений	4-5

Соус:

бульйон від варіння кісток	15-19
олія соняшникова	4-5
окара	6-8
борошно пшеничне пасероване	2,0-3,0
цукор	0,5-0,6.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

Введення м'ясної сировини (яловичина знежилowana I сорту) в кількості менше 38 % призводить до погіршення органолептичних властивостей продукту, а більше 46 % до збільшення собівартості продукту.

Введення соєвого гуляшу в кількості 15-18 % дає можливість часткової заміни м'ясної сировини, та збагачення клітковиною.

Додавання цибулі ріпчастої менше 4 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 5 %, надає продукту небажаний смак та запах цибулі.

Додавання жиру свинячого топленого більше 5 % погіршує смак та консистенцію соусу.

Додавання бульйону в кількості 15 % покращує консистенцію продукту, а більше 19 % погіршує структуру.

Введення окари в кількості менше 6 % не забезпечує добову потребу організму в надходженні заліза.

Введення олії соняшникової в кількості більше 5 % погіршує смак соусу.

Використання борошна пшеничного більше 3 % призводить до погіршення консистенції консервів других страв.

Введення солі кухонної більше 1,5 % дає надмірно солоний смак.

Введення перцю чорного меленого менше 0,05 % не дає необхідних смакових властивостей, введення перцю чорного меленого більше 0,1 % створює надмірний смаковий залишок.

Додавання цукру в кількості 0,5-0,6 % покращує смак продукту.

Приклади реалізації рецептури наведено в табл.

5

Таблиця

Сировина	Вміст, %			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Яловичина знежирована І с	38	40	44	41
Гуляш соєвий	18	16	17	15
Цибуля ріпчаста пасерована	5	5	4	5
Сіль кухонна	1,18	1,38	1,28	1,48
Перець чорний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Перець духмяний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Олія соняшникова	5	5	4	4
Лавровий лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Бульйон від варіння кісток	16,2	17	15	18
Жир свинячий топлений	4	5	4	6
Окара	9	7	8	6
Борошно пшеничне	3	3	2	2,8
Цукор	0,5	0,5	0,6	0,6

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Консерви гуляш мають щільну консистенцію, надто виражена наявність крупинок окари.
Приклад № 2	Консерви гуляш мають ніжну консистенцію та хороший смак.
Приклад № 3	Консерви гуляш мають приємні смакові властивості, та гарну структуру.
Приклад № 4	Консерви гуляш мають збалансований вітамінний склад, занадто виражений присмак жиру.

- 10 Дані рецептурні співвідношення дозволяють збагатити консерви гуляш вітамінами, харчовими волокнами, клітковиною, мікроелементами, отримати високий вихід продукту, зменшити собівартість виробництва, а також вміст холестерину, досягнути оптимальних органолептичних показників якості готового продукту.

15

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 20 Консерва, що містить яловичину знежировану І сорту, цибулю ріпчасту пасеровану, жир свинячий топлений для соусу та бланшування, борошно пшеничне, сіль кухонну, цукор, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, лавровий лист, яка **відрізняється** тим, що додатково містить соєвий гуляш, окару, бульйон від варіння кісток, олію соняшкову, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина знежирована І сорту	38-44
соєвий гуляш	15-18
цибуля ріпчаста пасерована	4,0-5,0
сіль кухонна	1,1-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
перець духмяний мелений	0,05-0,1
жир свинячий топлений	4-5
лавровий лист	0,02

соус:	
бульйон від варіння кісток	15-19
олія соняшникова	4-5
окара	6-8
борошно пшеничне пасероване	2,0-3,0
цукор	0,5-0,6.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601