



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **138605** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 13/00
A23L 13/50 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2019 04217</p> <p>(22) Дата подання заявки: 19.04.2019</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.12.2019, Бюл.№ 23</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Будницька Ганна Олександрівна (UA), Понпа Валентина Володимирівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
--	---

(54) М'ЯСОВМІСНІ КОТЛЕТИ "ГАННІВСЬКІ"

(57) Реферат:

М'ясовмісні котлети містять як м'ясну сировину м'ясо качки мускусної обвалене та м'ясо механічного обвалювання індиче, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки мускусної обвалене	15-25
м'ясо механічного обвалювання індиче	36-46
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	1,0-2,0
яйця	1,0-3,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

UA 138605 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості, та може бути використана при виробництві продуктів для загального харчування.

5 Найбільш близькими за технічною суттю та досягнутим результатом є м'ясовмісні напівфабрикати посічені "Ярославські", що містять м'ясо качки обвалене, м'ясо карася сріблястого, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту, яйця та спеції [1].

Згідно з рецептурою, м'ясовмісні січені напівфабрикати "Ярославські" виробляються з м'яса качки та інших інгредієнтів у таких співвідношеннях, мас. %:

м'ясо качки обвалене	29-31
м'ясо карася сріблястого	29-31
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-8,5
цибуля ріпчаста	2,0-4,0
яйця	2,0-4,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

До недоліків найближчого аналога можна віднести незбалансованість повноцінності білка.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісних посічених напівфабрикатів загального харчування та з низькою собівартістю, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збалансовані за вмістом повноцінних білків.

15 Поставлена задача вирішується тим, що м'ясовмісні січені напівфабрикати (котлети), які містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину містять м'ясо качки мускусної обвалене, а також додатково містять м'ясо механічного обвалювання індиче, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки обвалене	15-25
м'ясо механічного обвалювання індиче	36-46
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	1,0-2,0
яйця	1,0-3,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

20 При виробництві м'ясовмісних котлет "Ганнівські" використовується м'ясо качки обвалене. М'ясо качки обвалене - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки обвалене містить повноцінний білок у кількості 17,4 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот [2].

25 При виробництві м'ясовмісних котлет "Ганнівські" як сировина тваринного походження використовується м'ясо механічного обвалювання індиче, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо механічного обвалювання індика не поступається за вмістом білку м'яса індиків 1 категорії, а вміст жиру в м'ясі механічного обвалювання індика становить 10,8 % проти 22 % жиру в м'ясі індиків 1 категорії [3].

30 Введення у рецептуру котлет менше 36 % м'яса механічного обвалювання індичого не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості котлет і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення м'яса механічного обвалювання індичого у кількості більше 46 % призводить до зниження функціонально-технологічних показників та погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

35 Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 1,0 % не впливає на органолептичні показники (смак, запах). Додавання більше 2,0 % погіршує органолептику готових виробів.

Введення яйця менше 1 % знижує вологозв'язуючу здатність продукту, а більше 3 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

40 Використання панірувальних сухарів в кількості менше 3,0 % не дозволяє зберегти стабільну форму напівфабрикатів після панірування, а більше 5,0 % погіршує сенсорні показники і біологічну цінність посічених напівфабрикатів.

Використання перцю чорного в кількості, меншій 0,05 %, не забезпечує належної смакової композиції, а внесення перцю більше 0,1 % погіршує смакові характеристики напівфабрикату.

Використання солі в кількості від 1,0 до 1,2 % забезпечує відповідність напівфабрикатів вимогам нормативних документів.

5 Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади реалізації корисної моделі

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки обвалене	25	20	15
М'ясо механічного обвалювання індиче	36	41	46
Хліб пшеничний	11	12	13
Панірувальні сухарі	3	4	5
Цибуля ріпчаста	1	1,5	2
Яйця	1	2	3
Перець чорний мелений	0,06	0,1	0,05
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,0
Вода	решта	решта	решта
Висновки	Консистенція щільна, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак качинного м'яса	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса механічного обвалювання індичого	Консистенція прийнятно рихлувата, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат мяса

Джерела інформації:

10 1. Патент на корисну модель № 129771 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 М'ясовмісні напівфабрикати січені "Ярославські" / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Яковенко Я.М. заявник і патентовласник Сумський нац. аграрн. ун-т. - № 05375, заявл. 15.05.2018, опубл. 12.11.2018, бюл. № 21.

2. Химический состав пищевых продуктов / под. ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат.- 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

15 3. Махонина В.Н. К вопросу оценки качества мяса птицы механической обвалки / В.Н. Махонина, Д.А. Росликов // Птица и птицепродукты. - № 1. - 2013.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 М'ясовмісні котлети, що містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, які **відрізняються** тим, що як м'ясну сировину містять м'ясо качки мускусної обвалене, а також додатково містять м'ясо механічного обвалювання індиче, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки мускусної обвалене	15-25
м'ясо механічного обвалювання індиче	36-46
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	1,0-2,0
яйця	1,0-3,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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