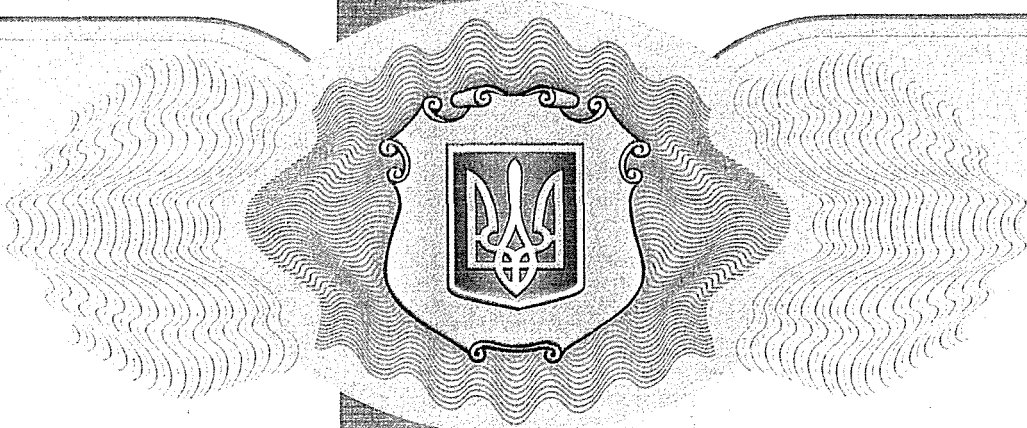


УКРАЇНА

UKRAINE



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 48465

КОТЛЕТИ М'ЯСНІ

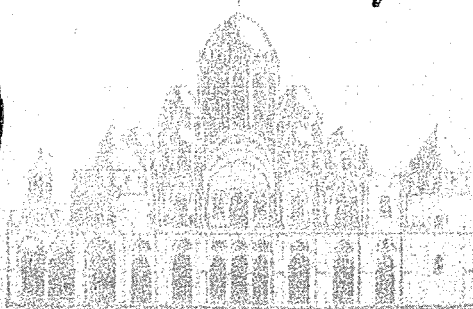
Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.03.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M.V. Paladiy'.

М.В. Паладій





УКРАЇНА

(19) UA (11) 48465 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/317

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОТЛЕТИ М'ЯСНІ

1

2

(21) u200906232

(22) 16.06.2009

(24) 25.03.2010

(46) 25.03.2010, Бюл.№ 6, 2010 р.

(72) ПАСІЧНИЙ ВАСИЛЬ МИКОЛАЙОВИЧ, ДЯЧЕ-
НКО ЮЛІЯ ІВАНІВНА

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) 1. Котлети м'ясні, що містять свинину, цибулю ріпчасту, яйця, сіль, які відрізняються тим, що як м'ясна сировина використовується м'ясо птиці механічно обвалене (МГМО), яловичина першого або другого сорту або м'ясообрізъ яловича, свинина жирна або сало, як рослинну сировину додатково містять крупу бланшовану (замочену) або хліб, манку (для панірування), часник сушений, воду, суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів, харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників у наступному співвідношенні компонентів, %:

МГМО

5-20

яловичина першого або другого сорту, або м'ясообрізъ яловича	10-30
свинина напівжирна	10-30
жирна свинина (сало)	4-15
крупа бланшована (замочена) або хліб	10-20
манка	2-4
цибуля ріпчаста	1-10
часник сушений	0,05-0,3
сіль	1-2,2
вода	15-30
суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів	0,1-0,3
харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників	0,5-2
яйця	1-7.

2. Котлети м'ясні за п. 1, які відрізняються тим, що додатково містять 0,003-0,005% нітриту натрію до маси котлет.

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва виробів з січеного м'яса на підприємствах м'ясопереробної промисловості, громадського харчування та у виробництві консервів других страв.

Відомі котлети, які містять свинини 68,5%, яйця (меланж) 4,9%, сухарне борошно 4,4%, цибулю ріпчасту (пасеровану) 7,2%, моркву 4,3%, сіль 1,3%, перець чорний 0,05%, перець духмяний 0,05%, жир топлений для обсмажування котлет 9,2% (Гусаковський З.П., Очкин В.А. Технологія і обладнання м'ясоконсервного виробництва М.: «Пищевая промышленность», 1970. - 400с.).

Недоліком цих напівфабрикатів є низька збалансованість за складом білка.

Задачею корисної моделі поставлене завдання розроблення котлет м'ясних, які за органолептичними показниками, біологічною і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати м'ясу та

рослинну сировину в оптимальному співвідношенні.

Поставлена задача вирішується тим, що котлети м'ясні виробляються з свинини, цибулі ріпчастої, яєць солі, відрізняються тим, що як м'ясна сировина використовується м'ясо птиці механічно обвалене (МГМО), яловичина першого або другого сорту або м'ясообрізъ яловичу, свинину жирну або сало, як рослинну сировину додатково містять крупу бланшовану (замочену) або хліб, манку (для панірування), часник сушений, воду, суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів, харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників у наступному співвідношенні компонентів, %:

МГМО	0-20;
яловичина першого або другого сорту, або м'ясообрізъ яловича	0-30;
свинина напівжирна	0-30;

U
(13)

48465
(11)

UA
(19)

жирна свинина (сало)	0-15;
крупа бланшована (замочена) або хліб	10-20;
манка (для панірування)	0-4;
цибуля ріпчаста	1-10;
часник сушений	0-0,3;
сіть	1-2,2;
вода	15-30;
суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів	0,1-0,3;
харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників	0,5-2,0;
яйця	0-7.

Крім того згідно корисної моделі котлети м'ясні додатково містять 0,003-0,005% нітриту натрію до маси котлет.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання рослинних компонентів, а саме крупи бланшованої або хліба дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості котлет; отримати продукт, збалансований за хімічним складом, а саме за вмістом рослинного білку у найбільш засвоюваній формі.

Введення МПМО більше 20% негативно вплине на консистенцію котлет.

Введення яловичини першого або другого сорту або м'ясообрізи більше 30% надає більш жорстку структуру котлетам.

Введення свинини напівжирної більше 30% призводить до завищеного вмісту жиру в котлетах.

Введення свинини жирної (сала) більше 15% погіршує консистенцію котлет та завищує вміст жиру.

Введення крупи бланшованої або хліба менше 10% негативно впливає на в'язкість котлет при їх формуванні, введення більше 20% погіршує структуру котлет, порушує баланс між рослинним і тваринним білком у продукті.

Використання манки (для панірування) більше 4% призводить до порушення балансу рослинного та тваринного білку.

Введення цибулі ріпчастої менше 1% не дає належного смаку, додавання більше 10% надає солодкуватого смаку неприйнятному для даного продукту.

Введення часнику сушеного більше 0,3% погіршує органолептичні показники готового продукту і є економічно не вигідно.

Додавання води менше 15% погіршує пластичність та соковитість котлет, додавання більше 30% недоцільне, оскільки знижується харчова цінність і калорійність.

Додавання суміші на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів менше 0,1 % та більше 0,3 % погіршує смакові властивості котлет.

Введення суміші харчових добавок на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників менше 0,5% не надає достатньої стабілізації технологічних характеристик котлет, введення більше 2% економічно не доцільно.

Приклад здійснення корисної моделі

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
МПМО	9	10	-	20	20
Яловичина першого або другого сорту, або м'ясообрізь яловича	18	30	30	-	10
Свинина напівжирна	19	15	20	25	10
Свинина жирна або сало	4,5	5	5	5	10
Крупа бланшована (замочена) або хліб	18	10	10	16	15
Манка (для панірування)	2	2	3	4	4
Цибуля ріпчаста	4,25	1,95	3	8	5
Часник сушений	0,15	0,05	0,5	0,15	0,25
Яйця	4,5	5,9	7	3,9	2,5
Сіть	1,5	1	2	2,2	1,5
Суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів	0,1	0,1	0,1	0,25	0,25
Харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розрихлювачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників	1,0	1	1,75	0,5	1,5
Вода	18	18	18	15	20

Характеристика прикладів				
Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Продукт має високі органолептичні показники, збалансований за хімічним складом	Продукт має високі органолептичні показники, збалансований за хімічним складом	Продукт має високі органолептичні показники, збалансований за хімічним складом	Продукт має високі органолептичні показники, збалансований за хімічним складом	Продукт має високі органолептичні показники, збалансований за хімічним складом

З метою досягнення високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів підібрані інгредієнти, які дозволяють комплексно збалансувати харчову цінність та технологічних характеристик котлет.

Введення до м'ясної сировини рослинних компонентів в заданих корисною моделлю співвідношеннях дозволяє забезпечити виробництво якісних котлет в заявленій галузі виробництва.

(19) UA

(51) МПК (2009)
A23L 1/317

(21) Номер заявки: **u 2009 06232**

(22) Дата подання заявки: **16.06.2009**

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **25.03.2010**

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: **25.03.2010, Бюл. № 6**

(72) Винахідники:
**Пасічний Василь
Миколайович, UA,
Дяченко Юлія Іванівна, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ, 01033, UA**

(54) Назва корисної моделі:

КОТЛЕТИ М'ЯСНІ

(57) Формула корисної моделі:

1. Котлети м'ясні, що містять свинину, цибулю ріпчасту, яйця, сіль, які відрізняються тим, що як м'ясна сировина використовується м'ясо птиці механічно обвалене (МПМО), яловичина першого або другого сорту або м'ясообрізь яловича, свинина жирна або сало, як рослинну сировину додатково містять крупу бланшовану (замочену) або хліб, манку (для панірування), часник сушений, воду, суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів, харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників у наступному співвідношенні компонентів, %:

МПМО	5-20
яловичина першого або другого сорту, або м'ясообрізь яловича	10-30
свинина напівжирна	10-30
жирна свинина (сало)	4-15
крупа бланшована (замочена) або хліб	10-20
манка	2-4
цибуля ріпчаста	1-10
часник сушений	0,05-0,3
сіль	1-2,2
вода	15-30
суміш на основі натуральних спецій, приправ та олієризинів	0,1-0,3
харчові добавки на основі регуляторів кислотності, розпушувачів, емульгаторів, антиоксидантів, посилювачів смаку, харчових барвників	0,5-2
яйця	1-7.

2. Котлети м'ясні за п. 1, які відрізняються тим, що додатково містять 0,003-0,005 % нітриту натрію до маси котлет.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.

25.03.2010



Уповноважена особа

(підпис)