

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 74800

ПЕЛЬМЕНІ З СЕЛЕРОЮ ТА ШПИНАТОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 12.11.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 05230

(22) Дата подання заявки: 27.04.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 12.11.2012(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 12.11.2012,
Бюл. № 21(72) Винахідники:
Топчій Оксана Анатоліївна,
UA,
Пророка Віктор Леонідович,
UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ПЕЛЬМЕНІ З СЕЛЕРОЮ ТА ШПИНАТОМ

(57) Формула корисної моделі:

Пельмені з селерою та шпинатом, які містять яловичину першого сорту жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, перець чорний мелений, які відрізняються тим, що додатково містять куряче філе, коренеплід селери варений, коріандр мелений та сік або пюре шпинату, які додають в тісто, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту жилована	7,0-10,0
куряче філе	18,2-21,2
свинина жирна жилована	10,4-12,0
коренеплід селери варений	8,1-11,2
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	35,5-36,9
сік або пюре шпинату	1,1-2,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,1-11,8
сіль кухонна	1,5-2,2
коріандр мелений	0,05-0,13
перець чорний мелений	0,05-0,13.

(11) 74800

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
12.11.2012



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74800** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 05230	(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Пророка Віктор Леонідович (UA)
(22) Дата подання заявки: 27.04.2012	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 12.11.2012	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 12.11.2012, Бюл.№ 21	

(54) ПЕЛЬМЕНІ З СЕЛЕРОЮ ТА ШПІНАТОМ

(57) Реферат:

Пельмені містять яловичину першого сорту жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, перець чорний мелений, куряче філе, коренеплід селери варений, коріандр мелений та сік або пюре шпинату, які додають в тісто.

UA 74800 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до заморожених м'ясних напівфабрикатів.

Відомий заморожений напівфабрикат, що містить яловичину першого сорту жиловану, свинину напівжирну жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений (Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник/ Забашта А. Г. - М.: Издательство "КолосС", 2006. - 551 с).

Недоліком прототипу можна вважати високу собівартість та необхідність покращення органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення пельменів, до складу яких входить коренеплід селери та шпинат, які мають в своєму складі високу кількість вітамінів та мінеральних речовин, та розширення асортименту даного виду напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені містять яловичину першого сорту жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, перець чорний мелений. Згідно з корисною моделлю, додатково містять куряче філе, коренеплід селери варений, коріандр мелений та в тісто додають сік або пюре шпинату, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	
жилована	7,0-10,0
куряче філе	18,2-21,2
свинина жирна жилована	10,4-12,0
коренеплід селери варений	8,1-11,2
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	35,5-36,9
сік або пюре шпинату	1,1-2,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,1-11,8
сіль кухонна	1,5-2,2
коріандр мелений	0,05-0,13
перець чорний мелений	0,05-0,13.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання коренеплоду селери та шпинату дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості пельменів; отримати продукт, збагачений вітамінами та мінеральними речовинами; зниження собівартості продукту.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - яловичини менше 7 % погіршує органолептичні показники та поживну цінність продукту, а більше 10 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення свинини менше 10,4 % погіршує органолептичні показники, а більше 12,0 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення курячого філе менше 18,2 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 21,2 % - не доцільне з точки зору собівартості.

Введення коренеплоду селери більше 11,2 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 8,1 % не достатньо впливає на смакові якості продукту.

Додавання цибулі ріпчастої менше 10,1 % призводить до зниження соковитості продукту, додавання більше 11,8 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Використання борошна пшеничного вищого ґатунку менше 35,5 % і більше 36,9 % знижує властивості тіста.

Додавання шпинату менше 1,1 % погіршує органолептичні показники, додавання більше 2,5 % погіршує властивості тіста.

Додавання яєць курячих або меланжу менше 1,5 % не забезпечує достатню пластичність тіста, а додавання більше 2,5 % знижує пластичність тіста.

Додавання солі кухонної менше 1,5 % та більше 2,2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного та коріандру мелених значно покращує смако-ароматичні показники готового продукту.

Використання борошна на підсипку менше 0,8 % призводить до злипання готового продукту, а використання більше 1,2 % до погіршення зовнішнього вигляду готового продукту.

Додавання олії соняшникової менше 0,15 % і більше 0,25 % погіршують властивості тіста. Приклади складу пельменів наведені в таблиці.

5

Таблиця

Приклади рецептур пельменів

Сировина	Рецептури пельменів			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Кількість основної сировини, кг на 100 кг				
куряче філе	21,2	20,2	19,2	18,2
свинина жирна жилована	12,0	11,4	10,8	10,4
м'ясо яловичини I сорту жиловане	7,0	8,0	9,0	10,0
борошно пшеничне в/г	36,9	36,5	36,0	35,5
цибуля ріпчаста очищена	11,8	11,1	10,8	10,1
яйця курячі або меланж	2,5	2,0	2,0	1,5
селера варена	8,1	9,3	10,2	11,2
сік або пюре шпинату	1,0	1,5	2,0	2,6
Разом:	100	100	100	100

Висновки:

Приклад № 1: додавання шпинату в такій кількості в рецептуру пельменів не достатньо впливає на органолептичні показники готового продукту.

10 Приклад № 2: додавання шпинату в такій кількості в рецептуру пельменів покращує органолептичні показники готового продукту.

Приклад № 3: додавання шпинату в такій кількості в рецептуру пельменів суттєво покращує органолептичні показники готового продукту.

15 Приклад № 4: додавання шпинату в такій кількості в рецептуру пельменів погіршує властивості тіста при виробництві продукту.

Аналіз таблиці показує, що до складу розроблених рецептур пельменів доцільно вводити шпинат в кількості 1,5-2,0 %.

20 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура пельменів з селерою та шпинатом дає змогу створити напівфабрикат з високими органолептичними показниками та розширити асортимент напівфабрикатів заморожених в тістовій оболонці.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Пельмені з селерою та шпинатом, які містять яловичину першого сорту жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшкову, сіль кухонну, перець чорний мелений, які **відрізняються** тим, що додатково містять куряче філе, коренеплід селери варений, коріандр мелений та сік або пюре шпинату, які додають в тісто, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту жилована	7,0-10,0
куряче філе	18,2-21,2
свинина жирна жилована	10,4-12,0
коренеплід селери варений	8,1-11,2
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	35,5-36,9
сік або пюре шпинату	1,1-2,5
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,1-11,8
сіль кухонна	1,5-2,2
коріандр мелений	0,05-0,13
перець чорний мелений	0,05-0,13