



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **135647**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 13/40 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2019 01189**

(22) Дата подання заявки: **06.02.2019**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.07.2019**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.07.2019, Бюл.№ 13**

(72) Винахідник(и):

Галенко Олег Олександрович (UA),

Логвиненко Наталія Петрівна (UA),

Пасічний Василь Миколайович (UA)

(73) Власник(и):

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)

(54) НАПІВФАБРИКАТ "КОТЛЕТА З М'ЯСА ІНДИКА"

(57) Реферат:

Напівфабрикат котлет містить м'ясо птиці, сіль та панірувальні сухарі. Як м'ясо птиці використовують м'ясо індика, та додатково містить вівсяні пластівці та некондиційну сировину печериць.

UA 135647 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до м'ясного виробництва, та може бути використана при виробництві котлет, збагачених мінеральними речовинами, з покращеними структурно-механічними та органолептичними показниками.

5 Найбільш близьким аналогом до запропонованого напівфабрикату котлет є "Котлета "Королівська", що містить у складі м'ясо птиці 20-24 %, м'ясо страуса 30-32 %, крупу рисову 3-5 %, меланж 1-3 %, цибулю ріпчасту 1-3 %, купаж олій гірчиної, льняної та рижієвої 7-9 %, хліб 6-8 %, панірувальні сухарі 3-5 %, узвар лікарських трав 25-27 %, екстракт шипшини 0,6-0,8 %, сіль, перець чорний мелений та паприка мелена (Патент України № 80710 опублікований 10.06.2013. Бюл. № 11).

10 Недоліком цього продукту є низька біологічна цінність, недостатня кількість вітамінів та мінеральних речовин, необхідних для життя людини. Даний продукт має високі органолептичні показники, а саме він є ніжним, соковитим та має привабливий вигляд.

15 Задачею запропонованої корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення дієтичного продукту із м'яса індика, яка забезпечує розширення використання м'яса індика, підвищення органолептичних властивостей продукту та підвищення біологічної цінності.

Поставлена задача вирішується тим, що напівфабрикат котлет містить м'ясо птиці, сіль та панірувальні сухарі, згідно з корисною моделлю, як м'ясо птиці містить м'ясо індика, та додатково містить вівсяні пластівці та некондиційну сировину печериць, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо індика		63-65
некондиційна сировина		15-16
печериць		
вівсяні пластівці		17,5-19,7
сіль		1,0-1,1
панірувальні сухарі		1,0-1,2.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання м'яса індика в поєднанні з некондиційною сировиною печериць, вівсяними пластівцями, сіллю та панірувальними сухарями, що дозволяє отримати продукт з підвищеною біологічною та харчовою цінністю продукту з оптимальними органолептичними показниками якості.

25 М'ясо індика є цінним продуктом харчування, так як належить до дієтичного м'яса з високим вмістом білка, вітамінів та мінеральних речовин, що наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад м'яса птиці

Вид птиці	Білок, %	Жир, %	Калорійність, ккал	Мінеральні речовини					Вітаміни			
				Ca, мг	P, мг	K, мг	Na, мг	Fe, мг	A, мг	B ₁ , мг	B ₂ , мг	ніацин
індики	20,2	19,1	250	225	2226	3300	663	11,4	113	1100	1180	8

30 Введення м'ясна індика менше 63 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотка тваринних білків у рецептурі, а більше 65 % - недоцільне з точки зору собівартості. М'ясо індика належить до дієтичного м'яса, білки якого містять велику кількість амінокислот, таких як: ізолейцин, лейцин, лізин, метиламін, фенілаланін, треонін, триптофан та валін.

35 Печериці є джерелом білка, до складу якого входять всі незамінні амінокислоти. Переважаючою незамінною амінокислотою є лізин, яка відсутня в багатьох харчових продуктах. Печериці багаті незамінними поліненасиченими жирними кислотами та харчовими волокнами. Біополімерні комплекси печериць здатні виводити з організму людини радіонукліди, солі важких металів, нормалізувати рівень ліпідів у крові, тим самим знижуючи кров'яний тиск і зменшуючи ризик серцево-судинних захворювань. Ці комплекси також проявляють імуномодельючі, протипухлинні, антиоксидантні властивості. Печериці містять необхідні для живого організму макро- та мікроелементи. Вони є джерелом вітамінів B₂ та PP. Печериці багаті екстрактивними речовинами, що надають їм своєрідного смаку і аромату, а також ферментами, які сприяють кращому засвоюванню їжі. Клітинний сік печериць проявляє бактерицидні властивості.

45 Вівсяні пластівці, на відміну від манної крупи, є джерелом есенціальних кислот. Вони містять збалансований за амінокислотним складом білок, клітковину, яка сприяє виведенню шкідливих речовин. Вівсяні пластівці багаті вітаміном E, який бере участь в процесах тканинного дихання, сприяє засвоєнню білків, жирів, впливає на функцію статевих залоз.

До складу пластівців також входять інші вітаміни: ліридоксин (В₆), біотин (Н), пантотенова кислота, рибофлавін (В₂), тіамін (В₂), фолатин, холін. Вівсяні пластівці багаті на фосфор, кальцій, які необхідні для нормального формування та розвитку кісткової системи. Також вони є джерелом заліза, дефіцит якого призводить до розвитку анемії. Вівсяні пластівці містять

5

поліфеноли, які сприяють засвоєнню жиру в кишечнику.
 Додавання солі менше 1,0 % та більше 1,1 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення сухарів панірувальних менше 1,0 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 1,2 %, призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

10

Приклади рецептурних співвідношень наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади рецептурних співвідношень

№ прикладу	Компоненти, мас %						Якісні показники
	М'ясо індика	Некондицій на сировина печериць	Вівсяні пластівці	Сіль	Панірувальні сухарі	Вміст білка, %	
1	61	18	18,7	1,1	1,2	8,7	Смак грибів яскраво виражений, світло-коричневий, яскраво виражений аромат вівсяних пластівців, суха, крихка консистенція
2	63	15,3	19,7	1,0	1,0	8,4	Смак, властивий відвареним грибам; світло-коричневий колір, приємний аромат, притаманний вівсяним пластівцям, соковита, не крихка консистенція
3	64	15,0	19,0	0,9	1,1	8,3	Смак властивий відвареним грибам; світло-коричневий колір, соковита, не крихка консистенція, приємний аромат, притаманний грибам
4	65	15,5	17,5	1,0	1,0	8,5	Смак, властивий відвареним грибам; світло-коричневий колір, соковита, не крихка консистенція, приємний аромат, притаманний грибам
5	67	15,8	15,1	1,0	1,1	8,6	Смак, грибів яскраво виражений; коричневий колір, яскраво виражений аромат вівсяних пластівців, суха, крихка консистенція

Дані таблиці 3 вказують, що у зразках № 1 та № 5 фізико-хімічні та органолептичні характеристики гірші, ніж у зразках № 2, № 3, № 4. Зразки № 1 та № 5 виходять за межі діапазону.

15

5 Такі співвідношення дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів, покращити збалансованість амінокислотного складу білків, підвищити біологічну та харчову цінність продукту з оптимальними органолептичними показниками якості, за привабливою та доступною ціною.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10 Напівфабрикат котлет, що містить м'ясо птиці, сіль та панірувальні сухарі, який **відрізняється** тим, що як м'ясо птиці використовують м'ясо індика, та додатково містить вівсяні пластівці та некондиційну сировину печериць, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індика	63-65
некондиційна сировина печериць	15-16
вівсяні пластівці	17,5-19,7
сіль	1,0-1,1
панірувальні сухарі	1,0-1,2.

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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