



УКРАЇНА

(19) UA (11) 56169 (13) U
(51) МПК (2011.01)
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) М'ЯСНИЙ ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА М'ЯСНОГО

(21) u201005360
(22) 30.04.2010
(24) 10.01.2011
(46) 10.01.2011, Бюл.№ 1, 2011 р.
(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, ТОПЧІЙ ОКСАНА АНАТОЛІЙВНА, ЖУРАВЕЛЬ ОЛЕНА ВІКТОРІВНА
(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
(57) М'ясний фарш для виробництва хліба м'ясного, який включає свинину, яловичину, сало, яйця

курячі/меланж, який **відрізняється** тим, що додатково містить грибку сировину, крохмаль картопляний у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	35-45
свинина	35-45
сало	5-7
крохмаль картопляний	1-2
яйця курячі/меланж	2-4
грибна сировина	5-12.

Корисна модель відноситься до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме - до виробництва хлібів м'ясних.

Відомий м'ясний фарш для виробництва м'ясного хліба вищого сорту "Заказний", який містить у мас. %:

яловичину жиловану вищого сорту	30,
свинину жиловану напівжирну	32,
сало	37,
яйця курячі або меланж	1

(ДСТУ 4436:2005).

Недоліком відомого фаршу є незадовільні функціонально-технологічні характеристики, відсутність належної кількості біологічно-активних речовин, що необхідні для життя людини.

Основним завданням корисної моделі є створення композиції м'ясного фаршу для виробництва м'ясного хліба з підвищеною біологічною цінністю, та покращення органолептичних показників готових виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний фарш для виробництва хліба м'ясного містить яловичину, свинину, сало, яйця курячі або меланж. Згідно корисної моделі м'ясний фарш додатково містить грибку сировину, крохмаль картопляний в такому співвідношенні компонентів, мас. %:

Яловичина	35-45
Свинина	35-45
Сало	5-7
Крохмаль картопляний	1-2
Яйця курячі/меланж	2-4
Грибна сировина	5-12

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим складом та очікуваним технічним результатом полягає в наступному: введення до основної рецептури м'ясного хліба в якості добавки грибною сировини дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, з підвищеною біологічною та харчовою цінністю, за рахунок збагачення його необхідними біологічно-активними речовинами.

При введенні яловичини менше 35 мас. % погіршуються органолептичні показники продукту, а при введенні більше 45 мас. % підвищується жорсткість та пружність готового продукту, та його собівартість.

Введення свинини менше 35 мас. % призводить до порушення енергетичного балансу, та структури хліба м'ясного, а більше 45 мас. % - до підвищення вмісту жиру у продукті, знижуючи його якісні показники.

Введення сала в зазначених межах дозволяє отримати більш ніжну консистенцію продукту та знизити вартість продукції.

Введення крохмалю картопляного менше 1 мас. % погіршує структуру фаршу, так як сприяє відділенню водної фази від маси фаршу під час термообробки. Введення крохмалю більше 2 мас. % погіршує органолептичні показники хліба м'ясного.

Введення грибною сировини менше 5 мас. % не дає можливість збалансувати продукт мікронутрієнтами, а введення грибною сировини більше 12 мас. % призводить до погіршення якісних показників та порушення структури м'ясного фаршу.

(13) U
(11) 56169
(19) UA

Грибна сировина - величезний резерв макро- та мікронутрієнтів, за поживністю наближається до м'ясних продуктів, а по засвоєнню грибів організ-

мом людини прирівнюється до продуктів рослинного походження.

Хімічний склад свіжих грибів наведено у таблиці 1.

Таблиця 1.

Хімічний склад свіжих грибів, %

Вид гриба	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Клітковина	Зола	Енергетична цінність, кДж/100 г
Білий гриб	89,4	3,7	1,7	1,1	2,3	0,9	23
Опеньок осінній	90,0	2,2	1,2	0,5	2,3	1,0	17
Рижик	88,9	1,9	0,8	0,5	2,2	0,7	17
Лисички	91,0	1,6	1,1	1,5	0,7	1,0	20
Печериця	91,0	4,9	1,01	0,1	0,9	1,0	27
Маслюк	83,5	2,4	0,7	0,5	1,2	0,5	9

За хімічним складом гриби наближаються до овочів, але містять, у порівнянні з ними, більше білків та жирів, містять стерини, фосфатиди, ефірні олії й поліненасичені жирні кислоти, мінеральні речовини: калій, фосфор, залізо, мідь, магній, натрій, кальцій, сірка, кремній, цинк, хром, фтор тощо.

В грибах немає крохмалю, але є глікоген, ідентичний глікогену тваринного походження, містять органічні кислоти (лимонну, винну, щавлеву, фумарову).

Багаті гриби й вітамінами: В₁, В₂, В₆, С, РР.

Таким чином, при використанні м'ясного фаршу з додаванням грибів, дає можливість частково замінити м'ясну сировину грибною збагачуючи м'ясопродукти біологічно-активними речовинами, необхідними для нормального функціонування людського організму.

Приклади композицій м'ясного фаршу для виробництва хліба м'ясного наведено в таблиці 2.

Таблиця 2.

№ прикладу	Яловичина	Свинина	Сало	Крохмаль картопляний	Яйця курячі або меланж	Грибна сировина	Висновки
1	40	45	7	2	3	3	Зниження органолептики при незначній кількості грибної сировини
2	39	43	7	2	4	5	Хороша органолептика при незначній кількості грибної сировини у фарші
3	45	37	7	1	3	7	Високі органолептичні показники при зменшенні відсотка грибної сировини у фарші
4	40	41	6	1	2	10	Високі органолептичні, якісні показники при значній кількості грибної сировини
5	35	44	6	1	2	12	Хороша органолептика при збільшеній кількості грибної сировини у фарші
6	37	37	7	1	3	15	Зниження органолептики при збільшеній кількості грибної сировини

Використання запропонованого м'ясного фаршу для виробництва хліба м'ясного дозволяє під-

вищити якісні, органолептичні показники, біологічну та харчову цінність, збагатити продукт мікрону-

трієнтами.