



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **108133**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

| | | | |
|--|----------------------------|---|--|
| (21) Номер заявки: | а 2013 06718 | (72) Винахідник(и): | Крижова Юлія Петрівна (UA), Наріжна Поліна Вікторівна (UA) |
| (22) Дата подання заявки: | 29.05.2013 | (73) Власник(и): | НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними права на винахід: | 25.03.2015 | (56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: | |
| (41) Публікація відомостей про заяву: | 10.02.2014, Бюл.№ 3 | | Котлеты паровые из индейки и цветной капусты в Декс 60 від 11.12.2012 [Інтернет-публікація] ULR: http://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&topic=189385.0 (знайдено 26.06.2014) |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: | 25.03.2015, Бюл.№ 6 | | Котлеты из индейки від 27.06.2008 [Інтернет-публікація] ULR: http://www.povarenok.ru/recipes/show/8113/ (знайдено 27.06.2014) RU 2006140735 A, 27.05.2008 RU 2309618 C2, 10.11.2007 RU 2323604 C2, 10.05.2007 |

(54) КОМПОЗИЦІЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

(57) Реферат:

Винахід належить до композиції м'ясного фаршу для гамбургера, що містить м'ясо, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, причому як м'ясо містить м'ясо індиче та додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівков, висівки для паніровки.

UA 108133 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використаний у виробництві січених напівфабрикатів.

Відомий м'ясний фарш "Основной бургер" за підручником "50 рецептов американской кухни", Е.С. Рзаева - Санкт-Петербург, видавництво "Полігон", 2003, ISBN 5-89173-209-2 [www.e-reading.org.ua/bookreader.php/93_791/Rzaeva_-_50_receptov_amerikanskoi_kurmi.html], містить мас. %: яловичину рублену - 98, цибулю мелену - 0,25, перець чорний мелений - 0,05, сіль кухонну - 1,7.

Недоліком аналога є те, що він не має оздоровчо-профілактичних властивостей.

Основною задачею винаходу є створення гамбургерів, збагачених харчовими волокнами з підвищеною біологічною і харчовою цінністю для розширення асортименту харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

Поставлена задача вирішується тим, що гамбургер містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений. Згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину містить м'ясо індиче та додатково використовуються висівки пшеничні, вода на гідратацію висівків, висівки для паніровки у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

| | |
|------------------------------|-----------|
| м'ясо індиче | 100,0 |
| цибуля мелена | 11,0-13,0 |
| висівки пшеничні | 4,0-6,0 |
| висівки для паніровки | 4,0-6,0 |
| сіль кухонна | 1,3-1,5 |
| перець чорний мелений | 0,1-0,3 |
| вода для гідратації висівків | решта. |

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

М'ясо індиче - одне з низькокалорійних, але дуже поживних видів м'яса. В ньому міститься невелика кількість холестерину - 74 мг/100 г. М'ясо індиче багате на селен, залізо, калій, магній, а також містить фосфор в такій же кількості, як і в рибі. Також містяться вітаміни: В₆, РР, В₂, В₁₂. М'ясо індиче не викликає алергії.

Цибуля мелена містить багато ефірних масел, флавоноїдів, корисних мінералів, серед яких кальцій, магній, марганець, залізо, калій, сірка, фосфор, фтор. Безцінними є корисні властивості цибулі для хворих на застуду із захворюваннями травної системи. При її вживанні в їжу знижується рівень цукру і холестерину в крові, нормалізується кров'яний тиск, знижується ступінь ризику утворення тромбів і атеросклерозу, виводяться важкі метали і токсини з організму і з крові.

Висівки пшеничні містять вітаміни групи В, Е, РР та ін., калій, магній, залізо, кремній, фосфор, кальцій, мідь, біоферменти. Основною цінністю висівків є високий вміст харчових волокон. Вміст клітковини у пшеничних висівках - 44 %. Вона не перетравлюється в травному тракті, не засвоюється, має здатність утримувати води в 5 раз більше своєї маси. Тому висівки сприяють розрідженню перетравленої їжі і її швидкому виведенню. Клітковина чистить стінки кишків, в т.ч. від токсинів, радіонуклідів, різних шкідливих речовин. Вона нормалізує жовчовидільну функцію печінки, зменшує зворотне всмоктування холестерину та жовчних кислот в організмі, перешкоджаючи тим самим утворенню каменів в жовчному міхурі. Клітковина здатна понижувати артеріальний тиск та має велике значення в лікуванні та профілактиці ожиріння. Харчові волокна підтримують баланс глюкози та інсуліну в крові, що важливо для хворих цукровим діабетом.

При введенні м'яса індичого більше 100,0 мас. частин отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 100,0 мас. частин отримуємо фарш, що має не високі реологічні властивості.

Додавання цибулі меленої менше 11,0 мас. частин погіршує органолептичні показники, додавання більше 13,0 мас. частин надає продукту небажаного смаку та запаху цибулі.

Додавання висівків пшеничних менше 4,0 мас. частин не задовольняє потребу організму в харчових волокнах, а більше 6,0 мас. частин погіршує консистенцію готового продукту.

Додавання солі менше або більше 1,3-1,5 мас. частин погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 мас. частин та більше 0,3 мас. частин погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання висівків для паніровки в межах 4,0-6,0 мас. частин забезпечує оптимальний зовнішній вигляд продукту. Приклади рецептур наведено в таблиці:

| Сировина | Рецептура | | | | |
|------------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|
| | № 1 | № 2 | № 3 | № 4 | № 5 |
| М'ясо індиче | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| Цибуля мелена | 10,0 | 11,0 | 12,0 | 13,0 | 14,0 |
| Висівки пшеничні | 3,0 | 4,0 | 5,5 | 6,0 | 7,0 |
| Висівки для паніровки | 3,0 | 4,0 | 5,0 | 6,0 | 7,0 |
| Сіль кухонна | 1,2 | 1,4 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |
| Перець чорний мелений | 0,08 | 0,1 | 0,2 | 0,3 | 0,4 |
| Вода для гідратації висівків | решта | решта | решта | решта | решта |

Висновки:

5 Приклад 1: використання висівків пшеничних у кількості 3,0 мас. частин не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості харчових волокон.

Приклад 2: використання висівків пшеничних у кількості 4,0 мас. частин забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

10 Приклад 3: використання висівків пшеничних у кількості 5,5 мас. частин забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

Приклад 4: використання висівків пшеничних у кількості 6,0 мас. частин забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

15 Приклад 5: використання висівків пшеничних у кількості 7,0 мас. частин погіршує смак готового продукту, надає йому надто виявленого специфічного присмаку.

20 Технічний результат полягає в тому, що дана рецептура дозволяє створити напівфабрикати, збагачені харчовими волокнами, дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії. Встановлено оптимальну кількість внесення м'яса індичого, яка становить 100,0 мас. частин; цибулі меленої - 11,0-13,0 мас. частин; висівків пшеничних - 4,0-6,0 мас. частин; висівків для паніровки - 4,0-6,0 мас. частин; солі кухонної - 1,3-1,5 мас. частин; перцю чорного меленого - 0,1-0,3 мас. частин; води для гідратації висівків - решта. Запропонована рецептура гамбургерів з додаванням висівків пшеничних дає змогу отримати продукт підвищеними органолептичними та структурно-механічними показниками, які володіють оздоровчо-профілактичними властивостями.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

30 Композиція м'ясного фаршу для гамбургера, що містить м'ясо, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що як м'ясо містить м'ясо індиче та додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівків, висівки для паніровки у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

| | |
|------------------------------|-----------|
| м'ясо індиче | 100,0 |
| цибуля мелена | 11,0-13,0 |
| висівки пшеничні | 4,0-6,0 |
| висівки для паніровки | 4,0-6,0 |
| сіль кухонна | 1,3-1,5 |
| перець чорний мелений | 0,1-0,3 |
| вода для гідратації висівків | решта. |

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

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