



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110236** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 05681	(72) Винахідник(и): Сухенко Владислав Юрійович (UA), Штонда Оксана Анатоліївна (UA), Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна (UA), Сонько Надія Миколаївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 26.05.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.09.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 26.09.2016, Бюл.№ 18	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)

(54) М'ЯСНИЙ СІЧЕНИЙ НАПІВФАБРИКАТ

(57) Реферат:

М'ясний січений напівфабрикат містить м'ясо котлетне яловиче, свинину жиловану жирну, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжоочищену, перець чорний мелений, меланж, сіль, воду питну. Додатково містить комплексну харчову добавку на основі тваринної та рослинної сировини, а також мелені чебрець та петрушку.

UA 110236 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва січених напівфабрикатів.

Найбільш близьким по суті до рішення, що заявляється, є ("М'ясні січені напівфабрикати" Рогов І.А., Забашта А.Г., Ибрагимов Р.М., Забашта Л.К. Производство мясных полуфабрикатов. - М.: "Колос-Прес", 2001. - 336 с.), що містять у своєму складі у мас. %: м'ясо котлетне яловиче - 28,0, свинину жиловану жирну - 29,7, хліб з пшеничного борошна - 13,0, сухарі панірувальні - 4,0, цибулю ріпчасту свіжоочищену - 2,0, перець чорний мелений чи білий мелений 0,1, меланж - 2,0, сіль харчову - 1,2, воду питну - 20,0.

Недоліком аналога є регламентований перелік сировини, який входить до складу рецептури, що стримує розширення асортименту м'ясних січених напівфабрикатів (котлет) для покращення функціонально-технологічних властивостей та збагачення цінними харчовими нутрієнтами.

В основу корисної моделі поставлена задача створення фаршевих систем м'ясних січених напівфабрикатів, в яких до складу основної сировини вводиться добавка та прянощі, що забезпечують понижену калорійність та біологічну цінність, а також високі показники якості, що знижують собівартість котлет за рахунок часткової заміни м'ясної сировини на комплексну харчову добавку на основі тваринної та рослинної сировини.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясний січений напівфабрикат, що містить м'ясо котлетне яловиче, свинину жиловану жирну, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжоочищену, перець чорний мелений, меланж, сіль, воду питну, згідно пропонованого рішення додатково містить комплексну харчову добавку на основі тваринної та рослинної сировини, а також мелені чебрець та петрушку з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %: м'ясо котлетне яловиче - 14,475, свинина жилована жирна - 29,7, хліб з пшеничного борошна - 13,0, сухарі панірувальні - 4,0, цибуля ріпчаста свіжоочищена - 6,0, перець чорний мелений - 0,05, меланж - 2,0, сіль харчова - 1,2, петрушка мелена - 0,05, чебрець мелений - 0,025, харчова добавка на основі тваринної та рослинної сировини - 1,0, вода питна - решта.

М'ясні січені напівфабрикати виготовляються наступним чином: м'ясну сировину подрібнюють з діаметром отворів у решітці 3-4 мм, складають фарш при одночасному додаванні всіх складових компонентів рецептури. Харчова добавка вводиться до складу у вигляді порошкоподібного продукту, коли гідратація відбувається безпосередньо при змішуванні та утворенні фаршу. Потім проводиться формування та панірування котлет з наступною тепловою обробкою (смаженням на рослинній олії).

В процесі дослідження були встановлені та обґрунтовані рецептури видозмінених січених напівфабрикатів.

Таблиця

Складові рецептури м'ясних січених напівфабрикатів

Сировина	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3	Приклад 4
М'ясо котлетне яловиче	22,475	18,475	14,475	10,475
Свинина жилована жирна	29,7	29,7	29,7	29,7
Хліб з пшеничного борошна	13	13	13	13
Сухарі панірувальні	4,0	4,0	4,0	4,0
Цибуля ріпчаста свіжо очищена	6,0	6,0	6,0	6,0
Перець чорний мелений	0,05	0,05	0,05	0,05
Меланж	2,0	2,0	2,0	2,0
Сіль харчова	1,2	1,2	1,2	1,2
Петрушка мелена	0,05	0,05	0,05	0,05
Чебрець мелений	0,025	0,025	0,025	0,025
Харчова добавка	0,5	0,75	1,0	1,25
Вода питна	21	24,75	28,5	32,25
ВСЬОГО	100	100	100	100

Введення харчової добавки менше чим 0,5 % від загальної маси напівфабрикату є економічно не доцільним, адже призводить до здорожчання собівартості продукту, а введення більше 2,0 % призводить до погіршення цілісності структури та форми продукту в наслідок чого котлети розпадаються на частини.

Введення чебрецю та меленої петрушки в невеликих кількостях призводить до покращення органолептичних показників, таких як смак та аромат.

Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур м'ясних січених напівфабрикатів (котлет) доцільно вводити харчову добавку у співвідношенні від 0,5 % до 1,0 %. Як зменшення, так і збільшення її кількості призводить до погіршення органолептичних, реологічних та фізико-хімічних показників якості готових продуктів.

5 З метою досягнення високої харчової цінності розроблених продуктів підібрана харчова суміш, яка дозволяє комплексно підійти до оптимізації технологічних характеристик котлет.

10 Технічне рішення корисної моделі дозволяє частково замінити м'ясну сировину на харчову добавку та збільшити вихід готової продукції за рахунок зниження втрат при термічній обробці, що призводить до зниження собівартості м'ясної продукції, а також підвищує харчову цінність готового продукту та поліпшує показники якості готового продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 М'ясний січений напівфабрикат, що містить м'ясо котлетне яловиче, свинину жиловану жирну, хліб з пшеничного борошна, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту свіжоочищену, перець чорний мелений, меланж, сіль, воду питну, який **відрізняються** тим, що додатково містить комплексну харчову добавку на основі тваринної та рослинної сировини, а також мелені чебрець та петрушку з наступним рецептурним співвідношенням у мас. %:

м'ясо котлетне яловиче	14,475
свинина жилована жирна	29,7
хліб з пшеничного борошна	13,0
сухарі панірувальні	4,0
цибуля ріпчаста свіжоочищена	6,0
перець чорний мелений	0,05
меланж	2,0
сіль харчова	1,2
петрушка мелена	0,05
чебрець мелений	0,025
харчова добавка на основі	1,0
тваринної та рослинної сировини	
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка Д. Шеверун

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

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