



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111337** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 04082	(72) Винахідник(и): Нєміріч Олександра Володимирівна (UA), Гавриш Андрій Володимирович (UA), Рекеда Людмила Леонідівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 14.04.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2016	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2016, Бюл.№ 21	

(54) ТЮФТЕЛЬКИ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНОГО М'ЯСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

(57) Реферат:

Тюфтельки складаються з м'яса, крупи рисової, цибулі ріпчастої, борошна пшеничного, жиру тваринного топленого, води питної. При цьому як м'ясо використовується сушений м'ясний напівфабрикат.

UA 111337 U

Корисна модель належить до харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, а саме до виробництва страв із січеного м'яса.

Відома рецептура тюфтельок № 619 [Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Авт. - сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко. - К.: Арий, 2012. - С. 282].

- 5 Співвідношення інгредієнтів, %:
- | | |
|----------------------------|--------|
| яловичина (котлетне м'ясо) | 57 |
| крупа рисова | 9 |
| цибуля ріпчаста | 17 |
| жир тваринний топлений | 8 |
| борошно пшеничне | 7 |
| вода | решта. |

Недоліком цієї рецептури є те, що у виробництві тюфтельок використовується м'ясна сировина, що потребує попереднього механічного оброблення, додаткових площ та відповідного обладнання, де неможливо використовувати повну обробку м'ясної сировини. Вирішення даної проблеми було досягнуто наступним чином: заміна м'ясної сировини на

- 10 сушений м'ясний напівфабрикат далі за текстом - СМН.

В основу корисної моделі поставлена задача створити тюфтельки з використанням СМН на заміну свіжого м'яса.

Поставлена задача вирішується тим, що тюфтельок містять: крупу рисову, цибулю ріпчасту, борошно пшеничне, жир тваринний топлений, воду питну. Згідно з корисною моделлю, як м'ясо

- 15 використовується сушений м'ясний напівфабрикат, %:

сушений м'ясний	
напівфабрикат	53...54
крупа рисова	9...11
цибуля ріпчаста	17...18
жир тваринний топлений	8...9
борошно пшеничне	7...8
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

- 20 В тюфтельки на заміну свіжого м'яса вноситься СМН. В ньому міститься весь набір компонентів, необхідних для раціонального харчування - білки, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни. СМН отримували за допомогою сушіння зі змішаним теплопідведенням, що дозволяє максимально зберегти всі поживні властивості сировини.

- 25 Додавання СМН сприятиме інтенсифікації технологічних процесів в закладах ресторанного господарства будь-яких типів розширенню асортименту готових виробів, покращенню санітарно-гігієнічного стану підприємств, створенню продукції для харчування спецконтингенту. СМН можна використовувати як компонент до сухих обідів у закладах ресторанного господарства з малою потужністю виробництва. Рекомендується використовувати його на підприємствах швидкого обслуговування споживачів, також на судноплавстві, туристичних походах, харчуванні військових в умовах польової кухні, де технологічний процес виробництва такої страви, як тюфтельки, необхідно прискорити.

- 30 Внесення СМН у кількості 53...54 % до маси тюфтельок забезпечує найкращі органолептичні показники. При внесенні СМН у меншій кількості консистенція тюфтельок є неоднорідною, не щільною, при внесенні більшої кількості - надто суха, надто щільна.

Отримані тюфтельки мають наступні органолептичні показники якості, що наведені в таблиці.

35

Таблиця

Органолептичні показники тюфтельок з СМН

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд: Форма	Тюфтельки у вигляді кульок, поверхня рівна, без тріщин. Вироби викладено на тарілку по 3-4 шт. на порцію, залиті соусом, поряд викладено гарнір.
Колір:	Тюфтельки - світло-коричневі, рис - білий, соус - залежно від виду
Консистенція	Щільна, соковита, однорідна
Смак та запах	Тушкованого м'яса, смак гострий, з ароматом цибулі, соусу.

Технічний результат полягає у створенні тюфтельок з використанням сушеного м'ясного напівфабрикату на заміну свіжого м'яса.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Тюфтельки, що складаються з м'яса, крупи рисової, цибулі ріпчастої, борошна пшеничного, жиру тваринного топленого, води питної, які **відрізняються** тим, що як м'ясо використовується сушений м'ясний напівфабрикат, %:

сушений м'ясний напівфабрикат	53...54
крупа рисова	9....11
цибуля ріпчаста	17....18
жир тваринний топлений	8...9
борошно пшеничне	7...8
вода	решта.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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