



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **118886** (13) **U**  
(51) МПК (2017.01)  
**A23L 5/00**  
**A23L 13/00**  
**A23L 19/00**

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2017 03295</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Гашук Олександра Ізидорівна (UA),</b> <b>Верба Наталія Іванівна (UA),</b> <b>Васильєва Анна Андріївна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>06.04.2017</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>28.08.2017</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b> вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>28.08.2017, Бюл.№ 16</b>	

**(54) ФАРШ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ПЮРЕ ГАРБУЗА ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ**

**(57) Реферат:**

Фарш для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів з пюре гарбуза для харчування дітей шкільного віку містить м'ясо кроля, цибулю ріпчасту свіжу, зелень петрушки, меланж яєчний, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний і воду. Додатково містить пюре гарбуза, зелень кропу, як рослинну олію містить олію соняшникову.

**UA 118886 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних напівфабрикатів.

Найбільш близьким аналогом до об'єкта, що заявляється, є виробництво котлет з використанням картоплі, що містять м'ясо кроля, цибулю ріпчасту свіжу, картоплю свіжу, капусту білокачанну, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію кукурудзяну, зелень петрушки, перець чорний, воду і сіль кухонну [патент RU № 2525256, "Мясорастительный полуфабрикат для питания детей школьного возраста" МПК A23L 1/317, A23L 1/314, заявл. 01.03.2013, опубл. 10.08.2014].

Недоліком даної рецептури є використання картоплі, що призводить до обмеження використання в харчуванні таких котлет окремими групами споживачів. Картопля є гіпоалергенним компонентом. Свіжий картопляний сік заборонений людям з низькою кислотністю шлункового соку через виражені лужні властивості. Сік картоплі шкідливий і діабетикам, а також людям з ожирінням, тому що містить велику кількість крохмалю. У рідкісних випадках картопля може викликати загострення сечокам'яної хвороби, метеоризм і порушення роботи шлунково-кишкового тракту.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення фаршу для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів з пюре гарбуза для харчування дітей шкільного віку, збагаченого вітамінами та мікроелементами, з підвищеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш, містить м'ясо кроля, цибулю ріпчасту свіжу, зелень петрушки, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію рослинну, сіль кухонну, перець чорний і воду. Додатково містить пюре гарбуза, зелень кропу, як олію рослинну містить олію соняшникову, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	53,0-55,0
пюре гарбуза	14,0-16,0
цибуля ріпчаста свіжа	4,0-4,3
олія соняшникова	4,5-5,8
меланж яєчний	3,0-3,5
сухарі панірувальні	4,1-4,2
зелень петрушки	0,8-1,1
зелень крону	0,88-1,19
сіль кухонна	1,1-1,2
перець чорний	0,01-0,02
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вище перерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення кролятини в кількості 53,0-55,0 % забезпечує оптимальну консистенцію та органолептику продукту.

Введення пюре гарбуза в кількості 14,0-16,0 % забезпечує оптимальну текстуру і склад продукту за мікроелементами.

Введення цибулі ріпчастої в кількості 4,0-4,3 % забезпечує оптимальний рівень органолептичних показників.

Введення олії соняшnikової у кількості 4,5-5,8 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення меланжу в кількості 3,0-3,5 % забезпечує оптимальний рівень функціональних показників.

Введення сухарів панірувальних в кількості 4,1-4,2 % дозволяє підвищити технологічні та функціональні властивості продукту.

Введення зелені петрушки і кропу в кількості 0,8-1,1 % і 0,88-1,19 % кожного компонента підвищує вітамінний склад продукту.

Введення солі менше 1,1-1,2 % призводить до зниження органолептичних показників та терміну зберігання. Введення солі більше 1,2 % дає надмірно солоний смак.

Введення перцю чорного у кількості 0,01-0,02 % забезпечує підвищення органолептичних показників готового виробу.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

Таблиця

Інгредієнти	Вміст, %			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Кролятина	58,0	53,0	55,0	54,0
Пюре гарбуза	12,0	14,0	16,0	18,0
Цибуля ріпчаста свіжа	4,5	4,3	4,0	4,0
Олія соняшникова	4,0	5,8	4,5	5,0
Меланж яєчний	3,0	3,5	3,0	4,0
Сухарі панірувальні	4,0	4,2	4,1	3,8
Зелень петрушки	1,4	1,1	0,8	1,1
Зелень кропу	0,89	0,88	1,19	0,98
Вода питна	11,0	12,0	10,3	8,0
Сіль	1,2	1,2	1,1	1,1
Перець чорний	0,01	0,02	0,01	0,02
Всього	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Фарш має гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через недостатню кількість рослинних добавок
Приклад № 2	Фарш має високі функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, достатньо збагачений вітамінами та мікроелементами
Приклад № 3	Фарш має високу харчову цінність, гарні смакові властивості і щільну консистенцію
Приклад № 4	Фарш має високу харчову цінність, гарні смакові властивості, але незадовільну структуру

5

Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2 і 3) дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за складом білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію мікроелементами і вітамінами.

10

#### ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Фарш для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів з пюре гарбуза для харчування дітей шкільного віку, що містить м'ясо кроля, цибулю ріпчасту свіжу, зелень петрушки, меланж яєчний, сухарі панірувальні, сіль кухонну, перець чорний і воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить пюре гарбуза, зелень кропу, як рослинну олію містить олію соняшкову, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

15

м'ясо кроля 53,0-55,0  
 пюре гарбуза 14,0-16,0  
 цибуля ріпчаста свіжа 4,0-4,3  
 олія соняшникова 4,5-5,8  
 меланж яєчний 3,0-3,5  
 сухарі панірувальні 4,1-4,2  
 зелень петрушки 0,8-1,1  
 зелень кропу 0,88-1,19  
 сіль кухонна 1,1-1,2  
 перець чорний 0,01-0,02  
 вода питна решта.

20

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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