



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **107996**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/317 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2013 06720	(72) Винахідник(и):	Крижова Юлія Петрівна (UA), Повх Тетяна Михайлівна (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:	10.03.2015	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	UA 57022 U, 10.02.2011 UA 57606 U, 10.03.2011 RU 2309618 C2, 10.11.2007 RU 2338396 C2, 20.11.2008 RU 2323604 C2, 10.05.2008
(41) Публікація відомостей про заявку:	10.02.2014, Бюл.№ 3		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	10.03.2015, Бюл.№ 5		

(54) КОМПОЗИЦІЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

(57) Реферат:

Винахід належить до композиції м'ясного фаршу для гамбургера, що містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, причому як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче та додатково висівки пшеничні, воду на гідратацію висівків, висівки для панірування.

UA 107996 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/93791/Rzaeva_50_receptov_amerikanskoi_kuhni.htm1), містить мас. %: яловичину рублену - 98, цибулю - 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 "Делікатесний" містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений. Згідно з корисною моделлю як м'ясо використовується м'ясо куряче та свинина напівжирна та додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівки, висівки для панірування у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

м'ясо куряче	50,0
свинина напівжирна	50,0
цибуля мелена	11,0-13,0
висівки пшеничні	4,0-6,0
висівки для панірування	4,0-6,0
сіль кухонна	1,3-1,5
перець чорний мелений	0,1-0,3
вода для гідратації висівок	8,0-12,0.

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

М'ясо куряче містить велику кількість необхідних мінералів - протеїн, калій, магній, фосфор і залізо, і вітамінів - В, В₆, В₁₂, А і Е, дуже мало жиру і зовсім немає вуглеводів. М'ясо куряче допомагає при таких захворюваннях, як поліартрит, подагра, виразкова хвороба, діабет. У людей, які страждають на цукровий діабет другого типу, саме завдяки курячому м'ясу підвищується вміст корисних поліненасичених жирних кислот в сироватці крові. Ці кислоти засвоюються організмом краще, тому через них куряче м'ясо і сприяє профілактиці атеросклерозу, а також пов'язаних з ним хвороб: інсульту, інфаркту, ішемії, гіпертонії.

Свинина напівжирна містить велику кількість повноцінного білку (навіть більше ніж в яловичині), багато вітамінів групи В, а також цілий ряд макро- і мікроелементів, необхідних людському організму. Свинина напівжирна багата цинком, який стимулює імунні процеси; калієм і магнієм, які зміцнюють кістково-м'язовий апарат і позитивно позначаються на роботі серця. Залізо, що міститься в м'ясі, стимулює кровотворну функцію і відповідає за перенесення кисню кров'яними клітинами; вітамін РР входить до складу ферментів; вітаміни В₆ і В₁₂, беруть активну участь у засвоєнні організмом заліза.

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 і з 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 висівок 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 жовчовиділяючу функцію печінки, зменшує зворотнє 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'ясної сировини - м'яса курячого та свинини напівжирної більше 100,0 мас. частин погіршуються реологічні властивості гамбургерів, що призводить до труднощів при

формуванні, а при введенні менше 100,0 мас. частин отримуємо фарш з масткою консистенцією, які погано тримають форму.

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

5 Додавання висівок 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.

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

Додавання висівок для панірування в межах 4,0-6,0 мас. частин забезпечує оптимальний зовнішній вигляд продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці:

Таблиця

Сировина	Рецептура				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Свинина напівжирна	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
М'ясо куряче	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0
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 панірування	3,0	4,0	5,0	6,0	7,0
Сіль кухонна	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6
Перець чорний мелений	0,08	0,1	0,2	0,3	0,4
Вода для гідратації висівок	7,0	8,0	10,0	12,0	13,0

Висновки:

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

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

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

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

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

30 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 свинини напівжирної, яка становить 50,0 мас. частин; м'яса курячого - 50,0 мас. частин цибулі меленої - 11,0-13,0 мас. частин; висівок пшеничних - 4,0-6,0 мас. частин; висівок для панірування - 4,0-6,0 мас. частин; солі кухонної - 1,3-1,5 мас. частин; перцю чорного меленого - 0,1-0,3 частин, води для гідратації висівок - решта. Запропонована рецептура гамбургерів з додаванням висівок пшеничних дає змогу отримати продукт з підвищеними органолептичними та структурно-механічними показниками, які мають оздоровчо-профілактичні властивості.

40 ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Композиція м'ясного фаршу для гамбургера, що містить м'ясну сировину, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що як м'ясну сировину містить свинину напівжирну, м'ясо куряче та додатково висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для панірування при наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

м'ясо куряче 50,0
свинина напівжирна 50,0
цибуля ріпчаста свіжа 11,0-13,0

висівки пшеничні	4,0-6,0
висівки для панірування	4,0-6,0
сіль кухонна	1,3-1,5
перець чорний мелений	0,1-0,3
вода для гідратації висівок	8,0-12,0.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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