



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **108134**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2013 06719**

(22) Дата подання заявки: **29.05.2013**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **25.03.2015**

(41) Публікація відомостей
про заявку: **10.02.2014, Бюл.№ 3**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **25.03.2015, Бюл.№ 6**

(72) Винахідник(и):

**Крижова Юлія Петрівна (UA),
Повх Тетяна Михайлівна (UA),
Наріжна Поліна Вікторівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 57022 U, 10.02.2011
RU 2309618 C2, 10.11.2007
RU 2338396 C2, 20.11.2008
RU 2004116454 A,, 10.11.2005
RU 2323604 C2, 10.05.2008

(54) КОМПОЗИЦІЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ДЛЯ ГАМБУРГЕРА

(57) Реферат:

Винахід належить композиції м'ясного фаршу для гамбургера, що містить яловичину жиловану вищого сорту, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, причому композиція додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для паніровки.

UA 108134 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.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 "Особливий" містить яловичину рублену вищого сорту, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений. Згідно з винаходом, додатково використовуються висівки пшеничні, вода на гідратацію висівок, висівки для паніровки у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:

яловичина жилована вищого сорту	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 висівок	решта.

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

Яловичина жилована вищого сорту - джерело повноцінного білка і заліза, яке сприяє насиченню киснем клітин організму. Жиру в цьому м'ясі навіть менше, ніж у курячому. Яловичина містить широкий спектр поживних речовин, включаючи цінні мінеральні речовини, в тому числі і цинк, який необхідний нашому організму для підтримки імунітету.

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 кишківника, 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 яловичини рубленої вищого сорту 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 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 1,3 мас. частин або більше 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 висівок 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
Яловичина рублена вищого сорту	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	1,3	1,4	1,5	1,6
Перець чорний мелений	0,08	0,1	0,2	0,3	0,4
Вода для гідратації висівків	решта	решта	решта	решта	решта
Висновки	використання висівків пшеничних у кількості 3,0 мас. % не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості харчових волокон.	використання висівків пшеничних у кількості 4,0 мас. % забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів	використання висівків пшеничних у кількості 5,5 мас. % забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів	використання висівків пшеничних у кількості 6,0 мас. % забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.	використання висівків пшеничних у кількості 7,0 мас. % погіршує смак готового продукту, надає йому надто виявленого специфічного присмаку...

- 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 яловичини рубленої вищого сорту, яка становить 100,0 мас. частин; цибулі меленої - 11,0-13,0 мас. частин; висівок пшеничних - 4,0-6,0 мас. частин; висівок 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 висівок - решта. Запропонована рецептура гамбургерів з додаванням висівок пшеничних дає змогу отримати продукт з підвищеними органолептичними та структурно-механічними показниками, які володіють оздоровчо-профілактичними властивостями.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 15 Композиція м'ясного фаршу для гамбургера, що містить яловичину жиловану вищого сорту, цибулю мелену, сіль кухонну, перець чорний мелений, яка **відрізняється** тим, що додатково містить висівки пшеничні, воду на гідратацію висівок, висівки для паніровки у наступному співвідношенні компонентів, мас. частин:
- | | |
|--------------------------------|-----------|
| яловичина рублена вищого сорту | 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 висівок	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