



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **110168** (13) **C2**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки:	а 2014 09759	(72) Винахідник(и):	Крижова Юлія Петрівна (UA), Пархоменко Олена Олегівна (UA), Повх Тетяна Михайлівна (UA)
(22) Дата подання заявки:	05.09.2014	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	25.11.2015	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:	UA а 201401055, 10.07.2014 UA 83983 U, 10.10.2013 RU 2012103091 A, 31.01.2012 Куриные рулеты с сыром и кедровыми орехами, рецепт від 17.02.2011 [Інтернет-публікація] URL:http://www.russianfood.com/recipe.php?rid=116628 (Знайдено 12.08.2015) Технология полуфабрикатов из мяса птицы /Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковсвв И.И., Митрофанов Н.С. - М.: Колос, 2002. - С. 2, 3 та 130, 131 UA а 201401055, 10.07.2014 UA 83983 U, 10.10.2013 Пархоменко О.О., Крижова Ю.П. Використання розторопші плямистої для створення продуктів оздоровчо-профілактичного призначення / О.О. Пархоменко, Ю.П. Крижова / Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей: збірник тез доповідей 3-ої міжнародної науково-технічної конференції, 25 - 26 березня 2014 р. - К.: НУХТ, 2014 р. - 165 с, С. 1, 2, 48, 49 (2 арк.) (Знайдено в Інтернет 23.09.2015 http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/ %20%D0%BC%D1%96%D0%B6%D0%BD% D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD% D0%B0%20%D1%82%D0%BC%D0%BC%D0% BF%D0%BA%D0%BF.pdf)
(41) Публікація відомостей про заявку:	25.03.2015, Бюл.№ 6		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	25.11.2015, Бюл.№ 22		

(54) ОКІСТ ФАРШИРОВАНІЙ "ФІРМОВИЙ"

(57) Реферат:

Винахід належить до фаршированого окосту, що містить м'ясо куряче, кедрові горіхи, моркву пасеровану, сіль, м'ясо індиче, сир твердий, цибулю ріпчасту, пастернак, шрот розторопші, перець чорний мелений.

UA 110168 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві фаршированих напівфабрикатів з м'яса птиці.

Відомий склад окостів фаршированих за ТУ 9214-314-23476484-99, який містить, мас. %: м'ясо куряче шматкове - 41, м'ясо куряче механічної обвалки - 15, горіхи грецькі - 7, моркву пасеровану - 21, маргарин - 5, хліб з пшеничного борошна - 5, молоко коров'яче - 5, сіль - 1.

Недоліком цих продуктів є те, що вони недостатньо збагачені кальцієм, магнієм, цинком та не мають гепатопротекторного ефекту.

В основу винаходу поставлена задача створення окостів фаршированих з підвищеним мікроелементним складом, які характеризуються оздоровчо-профілактичними властивостями, гепатопротекторного спрямування.

Поставлена задача вирішується тим, що розроблена рецептура містить м'ясо куряче, горіхи, моркву пасеровану сіль, згідно з винаходом, додатково містить м'ясо індиче, сир твердий, цибулю ріпчасту, пастернак, шрот розторопші, перець чорний мелений, а горіхи використовують кедрові, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	39,0-41,0
м'ясо індиче	14,0-16,0
сир твердий	4,0-6,0
морква пасерована	11,0-13,0
цибуля ріпчаста	11,0-13,0
горіхи кедрові	5,5-6,5
пастернак	2,0-4,0
шрот розторопші	4,5-5,5
сіль	1,0-2,0
перець чорний мелений	0,4-0,6.

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

Куряче м'ясо - смачний, поживний, і в той же час низькокалорійний продукт, легко засвоюється організмом людини. За кількістю білка куряче м'ясо перевершує яловичину. У м'ясі курей містяться вітаміни А, В₁, В₂, нікотинова кислота, мінеральні речовини. Куряче м'ясо - одна з важливих складових здорового харчування.

М'ясо індиче - це низькокалорійний дієтичний продукт харчування з оптимальним співвідношенням білків та жирів, з високим вмістом фосфору, амінокислот та вітамінів. В середньому м'ясо індиків містить 19,5-21,6 % білка. Про біологічну цінність м'яса індиків можна судити по співвідношенню триптофану та оксипроліну (3,8-5:15-18). Серед ненасичених жирних кислот в білих м'язах переважає олеїнова (23,38-24,47 %) і незамінна лінолева (18,91-23,71 %). М'ясо індиче багате на селен, залізо, калій, магній, вітаміни В₆, РР, В₂, В₁₂, а також містить фосфор в такій же кількості, як і в рибі. М'ясо індиче не викликає алергії.

Твердий сир - джерело вітаміну D та поживний харчовий продукт. Корисні властивості сиру багато в чому пояснюються його харчовою цінністю. До складу сиру входять життєво необхідні й цінні для людини білки, молочний жир, мінеральні речовини, вітаміни та екстрактні речовини. Із мінеральних речовин більшість складають кальцій і фосфор.

Морква - один з найбільш багатих вітамінами і мінералами коренеплід. Корисні властивості моркви обумовлені її хімічним складом. Вітаміни в моркві представлені групами: В, РР, С, Е, К. Особливістю моркви є багатий вміст каротину. Серед мікроелементів переважають калій, кальцій, магній, натрій та фосфор.

Цибуля ріпчаста - містить клітковину, цукри, органічні кислоти, пектинові речовини, амінокислоти, вітаміни В, С, макро- і мікроелементи, фітонциди. Хімічний склад ріпчастої цибулі і формує її корисні властивості. Завдяки йому ріпчаста цибуля має антигельмінтну і фітонцидну дію, стимулює моторну і секреторну функції шлунково-кишкового тракту. Відомі гіпоглікемічні, сечогінні, антисклеротичні та протицингові властивості рослини.

Кедрові горіхи мають високу біологічну цінність за амінокислотним складом. Білки горіхів в значній кількості містять такі амінокислоти як аргінін, лізин, метіонін, триптофан. Ядра кедрових горішків містять 55-66 % жирів, 13,5-20 % білків, крохмалю, цукрів, вітамінів. До складу масла кедрових горіхів входять в основному ненасичені жирні кислоти - олеїнова (16-23 %) і поліненасичені - лінолева і ліноленова (в сумі до 70-78,5 % від всіх жирів). Вміст насичених жирних кислот становить 6-7 %. Іншим фактором, що визначає високу поживну цінність кедрових горішків, є те, що вони містять вітаміни В, С, D, Е, Р, каротин, калій, кальцій, магній, фосфор та інші мінеральні елементи, велику кількість антиоксидантів. Вміст токоферолу (вітаміну Е) в ядрі становить до 33 міліграмів на 100 г.

Пастернак містить каротин, вуглеводи, ефірні олії, вітаміни B₁, B₂, PP, C, мінеральні солі. За вмістом легкозасвоюваних вуглеводів пастернак посідає одне з перших місць серед коренеплодів. Він містить значну кількість калію і має здатність знижувати вміст рідини в організмі, сприяє кровообігу, поліпшує травлення, чинить сприятливу дію на нервову систему.

5 Шрот розторопші багатий моно- і дисахаридами, харчовими волокнами білками і флаволіднами. До складу входять вітаміни (B, E, K, D), силімарин, картотіноїди, біогенні аміни, сапоніни, алкалоїди, смоли, а також корисні мінерали (залізо, мідь, марганець, магній). Порошок розторопші є відмінним антиоксидантним, а завдяки силімарину - чудовим гепатопротектором.

10 При введенні м'яса курячого більше 41,0 мас. % та м'яса індичого більше 16,0 мас. % отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні м'яса курячого менше 39,0 мас. % та м'яса індичого менше 14 мас. % отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання сиру твердого більше 6,0 мас. % призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення його менше 4,0 мас. % не дає позитивного ефекту.

15 Додавання моркви пасерованої менше 11,0 мас. % не надає привабливого зовнішнього вигляду готовому продукту, використання ж її в кількості більше 13,0 мас.% змінює органолептичні показники.

Додавання цибулі ріпчастої менше 11,0 мас. % не забезпечує смакових властивостей, а більше 13,0 мас. % надає продукту небажаного та надмірного запаху цибулі.

20 Додавання кедрових горіхів менше 5,5 мас. % не задовольняє потребу організму в амінокислотах, мінеральних речовинах, вітамінах, а більше 6,5 мас. % погіршує органолептичні властивості готового продукту.

Додавання пастернаку менше 2,0 мас. % або більше 4,0 мас. % призводить до погіршення смакових властивостей готового продукту.

25 Додавання шроту розторопші менше 4,5 мас. % забезпечує потребу організму у флаволіднах, амінокислотах, мінеральних речовинах, а більше 5,5 мас. % погіршує реологічні властивості.

Додавання солі менше 1,0 мас. % або більше 2,0 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

30 Додавання перцю чорного меленого менше 0,4 мас.% та більше 0,6 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту. Приклади рецептур окостів фаршированих наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	№ рецептури				
	1	2	3	4	5
М'ясо куряче	38	41	40	39	42
М'ясо індиче	17	14	15	16	13
Сир твердий	7	4,5	5	5,6	3
Морква	10	11	12	13	14
Цибуля ріпчаста	14	13	12	11	10
Горіхи кедрові	7	5,5	6	6,5	5
Пастернак	1	4	3	2	5
Шрот розторопші	4	4,5	5	5,5	6
Сіль	1,6	2	1,4	1	1,5
Перець чорний мелений	0,4	0,5	0,6	0,4	0,5

35 Рецепт № 1: Використання кедрових горіхів в кількості 7 мас. % погіршує консистенцію та смак готового продукту, а додавання шроту розторопші у кількості 4 мас. % не забезпечує потребу організму у флаволіднах, амінокислотах, мінеральних речовинах.

Рецепт № 2: Використання кедрових горіхів в кількості 5,5 мас. % та шроту розторопші в кількості 4,5 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю флаволіднанів, амінокислот, мікро- та макроелементів, зокрема кальцію, магнію, цинку.

40 Рецепт № 3: Використання кедрових горіхів в кількості 6,0 мас. % та шроту розторопші в кількості 5,0 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю флаволіднанів, амінокислот, мікро- та макроелементів, зокрема кальцію, магнію, цинку.

45 Рецепт № 4: Використання кедрових горіхів в кількості 6,5 мас. % та шроту розторопші в кількості 5,5 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю флаволіднанів, амінокислот, мікро- та макроелементів, зокрема кальцію, магнію, цинку.

Рецептура № 5: Використання кедрових горіхів в кількості 5,0 мас. % не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості мікроелементів, а використання шроту розторопші в кількості 6,0 мас. % погіршує реологічні властивості продукту.

- 5 Технічний результат полягає в розробці окістів фаршированих оздоровчо-профілактичного призначення, гепатопротекторного спрямування.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

- 10 Окіст фарширований, що містить м'ясо куряче, горіхи, моркву пасеровану, сіль, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо індиче, сир твердий, цибулю ріпчасту, пастернак, шрот розторопші, перець чорний мелений, кедрові горіхи, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо куряче	39,0-41,0
м'ясо індиче	14,0-16,0
сир твердий	4,0-6,0
морква пасерована	11,0-13,0
цибуля ріпчаста	11,0-13,0
горіхи кедрові	5,5-6,5
пастернак	2,0-4,0
шрот розторопші	4,5-5,5
сіль	1,0-2,0
перець чорний мелений	0,4-0,6.

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