



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 110169

(13) C2

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: а 2014 09767

(22) Дата подання  
заявки: 05.09.2014

(24) Дата, з якої є  
чинними права на  
винахід: 25.11.2015

(41) Публікація  
відомостей про  
заявку: 10.04.2015, Бюл.№  
7

(46) Публікація  
відомостей про  
видачу патенту: 25.11.2015, Бюл.№  
22

(72) Винахідник(и):  
Крижова Юлія Петрівна (UA),  
Пархоменко Олена Олегівна (UA),  
Палій Інна Василівна (UA)

(73) Власник(и):  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ,  
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою:  
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., Маковсв И.И., Митрофанов Н.С.  
- М.: Колос, 2002. - С. 2, 3 та 130, 131  
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>)  
UA а 201401055, 10.07.2014  
UA 83983 U, 10.10.2013  
RU 2012103091 A, 31.01.2012  
UA а 201401055, 10.07.2014  
UA 83983 U, 10.10.2013  
RU 2012103091 A, 31.01.2012

## (54) ОКІСТ ФАРШИРОВАНИЙ "ПІКАНТНИЙ"

### (57) Реферат:

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

UA 110169 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
олія 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, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, 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 В<sub>6</sub>, РР, В<sub>2</sub>, В<sub>12</sub>, 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 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, 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 Олія розтопленої стимулює загальний обмін жирів, захищає організм при потраплянні до нього хімічних сполук. Висока лікувально-профілактична цінність олії розтопленої пов'язана і з наявністю в ній хлорофілу, каротиноїдів, токоферолів. Також вона багата жирними кислотами: лінолевою, олеїною, міристиною, пальмітиною, стеариною, ліноленою, арахісовою, а за вмістом  $\omega$ -6 вона перевершує соняшникову та льняну олію. Крім того, масова частка вітаміну E в олії розтопленої не менше 650 мг %, вітаміну A - 6 мг %,  $\beta$ -каротину - 137 мг %.

10 Основною біологічно активною речовиною плодів розтопленої плямистої є фловолігнани (1,5-3,0 %), відомі під загальною назвою силімарин. Клінічними дослідженнями доведено гепатопротекторний ефект силімарину - здатність захищати клітини печінки від різноманітних несприятливих впливів.

15 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.

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

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

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.

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

Додавання олії розтопленої менше 4,5 мас. % погіршує реологічні властивості та не забезпечує потребу організму у флаволігнанах, жирних кислотах, амінокислотах, мінеральних речовинах, а більше 5,5 мас. % збільшує вміст жиру в готовому продукті.

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

Додавання перцю чорного меленого менше 0,4 мас. % та більше 0,6 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Таблиця

## Приклади рецептур окостів фаршированих

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
Олія розтопленої	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

40 Рецепт № 1: Використання кедрових горіхів в кількості 7 мас. % погіршує консистенцію та смак готового продукту, а додавання олії розтопленої у кількості 4 мас. % не забезпечує потребу організму у флаволігнанах, жирних кислотах, амінокислотах, мінеральних речовинах.

Рецептура № 2: Використання кедрових горіхів в кількості 5,5 мас. % та олії розторопші в кількості 4,5 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю флаволіданів, жирних кислот, амінокислот мікро- та макроелементів, зокрема кальцію, магнію, цинку.

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

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

10      Рецепттура № 5: Використання кедрових горіхів в кількості 5,0 мас. % не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості мікроелементів, а використання олії розторопші в кількості 6,0 мас. % збільшує вміст жиру в готовому продукті.

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

15

#### ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

20      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, олію 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
олія 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