



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **112927** (13) **U**  
(51) МПК (2016.01)  
**A23L 15/00**  
**A23L 19/00**

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

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

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2016 04476</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Криворук В'ячеслав Миколайович (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>22.04.2016</b>	<b>(73)</b> Власник(и): <b>Криворук В'ячеслав Миколайович,</b> вул. Баженова, 32, кв. 43, м. Вінниця, 21050 (UA)
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.01.2017</b>	<b>(74)</b> Представник: <b>Криворук В'ячеслав Миколайович</b>
<b>(46)</b> Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.01.2017, Бюл.№ 1</b>	

**(54) ФАРШЕВА МАСА**

**(57) Реферат:**

Фаршева маса, що містить корінь селери, вершки, яйця, перець чорний мелений та сіль при наступному співвідношенні інгредієнтів г:

корінь селери	25
вершки	40
яйця	45
перець чорний мелений	0,001
сіль	0,005.

UA 112927 U



Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства та харчової промисловості, зокрема до виробництва фаршевих мас з пряних овочів із збалансованим складом поживних речовин та підвищеним вмістом есенціальних нутрієнтів.

5 Фаршеву масу із пряних овочів доцільно використовувати при виробництві пирогів пониженої енергетичної цінності.

Розроблено широкий асортимент різних фаршевих мас, які користуються великим попитом у населення, але відомо, що вони мають підвищену енергетичну цінність та невисоку біологічну цінність. Хімічний склад фаршевих мас потребує збалансованості за вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

10 У зв'язку з цим, актуальним завданням харчових виробництв є розроблення новітніх технологій, зокрема фаршевих мас, з використанням компонентів з підвищеною біологічною та харчовою цінністю.

Корисна модель, яка заявляється, вирішує завдання виробництва фаршевих мас з біологічно активними інгредієнтами підвищеної біологічної цінності з заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів та харчових волокон.

Найближчим аналогом до запропонованої корисної моделі є рецептура №1077 "Фарш м'ясний з рисом" яка передбачає використання телятини, маргарину, цибулі та рису.

Недоліком існуючої технології є невисокий вміст мікроелементів, незбалансований нутрієнтний склад за вмістом незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин. В основу корисної моделі покладено завдання удосконалення технології фаршевих мас пониженої енергетичної цінності, внаслідок покращення поживної та біологічної цінності за рахунок використання пряних коренеплодів, а саме селери.

25 Виробництво фаршевої маси з селерою.

Фаршеву масу готують за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією

Таблиця 1

Рецептура фаршевої маси з селерою

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Фаршева маса 1		
Корінь селери	27	25
Вершки	40	40
Яйця	45	35
Перець чорний мелений	0,001	0,001
Сіль	0,5	0,005
Вихід фаршевої маси:		100

Технологія фаршевої маси з селерою

30 Для приготування фаршевої маси із пряних овочів використовують коренеплід селери. Який попередньо промивається, очищається від кірочки, нарізується ломтиками та поєднується з попередньо підготовленими та нарізаними кубиком відвареними курячими яйцями, вершками, спеціями перемішуючи до однорідної консистенції.

Хімічний склад фаршевої маси з селерою

35 Новим у корисній моделі, що заявляється є технологія приготування фаршевих мас із петрушки, селери та пастернаку. Запропонований спосіб виробництва фаршевих мас пониженої енергетичної цінності дає новий технічний результат: дозволяє отримати продукт зі збалансованим нутрієнтним складом, із заданими фізико-хімічними властивостями, високими смаковими якостями, підвищеним вмістом макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон.

40 Розроблено 1 вид фаршевої маси, а їх хімічний склад представлено у таблицях.

Таблиця 2

Хімічний склад фаршевої маси на 100 г

Поживні речовини	Фаршева маса (контроль)	Фаршева маса 1 (дослід)	Різниця, %	Добова потреба	Забезпечення добової потреби %
Білки, г	23,3	6,06	17,24	78,00	7,7
Жири, г	3,6	11,1	-7,5	70,00	15,8
Вуглеводи, г	29,5	7,95	21,55	300,00	2,65
Харчові волокна, г	2,26	13,02	-10,76	25,00	52
Мінеральні речовини:					
Залізо, мг	0,86	1,667	-0,807	15,00	11,3
Магній, мг	5,1	19,46	-14,36	400,0	4,8
Калій, мг	19,21	225,4	-206,19	3500,00	6,44
Фосфор, мг	14,83	102,5	-87,67	1200,00	8,5
Цинк, мкг	0,465	1,32	00,85	1500,00	0,08
Вітаміни:					
Тіамін, мг	0,079	0,052	0,027	1,6	3,25
Піридоксин, мг	0,069	0,085	-0,016	2,0	4,25
Фолієва кислота, мкг	9,29	43,05	-33,76	400,0	10,7
Аскорбінова кислота, мг	1,8	33,2	-31,4	22,0	150
Енергетична цінність, ккал	312,8	148,4	164,4	2300,00	6,4

5 Хімічний склад розробленого фаршевої маси №1 задовольняє добову потребу в білках на 7,7 %, жирах - 15,8 %, а вуглеводах - 2,65 %. Порівнюючи із контрольним зразком зростає кількість мінеральних речовин та вітамінів.

Соціальний ефект від впровадження розробленого продукту полягає у забезпеченні населення України кулінарною продукцією функціонального призначення, з пониженою енергетичною цінністю.

Таблиця 3

Комплексний показник якості фаршевої маси з селерою

Показник	Коефіцієнт вагомості	Еталон	Контроль	Фаршева маса
Критичні показники				
Мікробіологічна безпечність	-	1	1	1
Вміст токсичних елементів	-	1	1	1
Усього по групі	-	1	1	1
Суттєві показники				
Розрахунок комплексного показника якості				
Органолептична оцінка, бали	35	9,00		
Білки, г	25	78,00	23,3	6,06
Жири, г	5	70,00	3,6	11,1
Вуглеводи, г	10	300,00	29,5	7,95
Харчові волокна, г	10	25,00	2,26	13,02
Усього по групі	100			
Мікроелементи				
Залізо, мг	10	15,00	0,86	1,667
Магній, мг	10	400,0	5,1	19,46
Калій, мг	10	3500,00	19,21	225,4
Фосфор, мг	10	1200,00	14,83	102,5
Цинк, мкг	10	1500,00	0,465	1,32
Вітаміни				

Комплексний показник якості фаршевої маси з селерою

Показник	Коефіцієнт вагомості	Еталон	Контроль	Фаршева маса
Тіамін, мг	15	1,6	0,079	0,052
Піридоксин, мг	10	2,0	0,069	0,085
Фолієва кислота, мкг	15	400,0	9,29	43,05
Аскорбінова кислота, мг	10	22,0	1,8	33,2
Усього по групі	100			

Джерела інформації:

1. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырье, технологии, рецептуры: Учебное пособие/ Т.И. Перетятко.- Ростов н/Д: Феникс, 2005.-416 с.
- 5 2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник/ За аг.ред. Г.М. Лисюк. - Суми: ВТД "Університетська книга", 2009.-464 с
3. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення.-2-ге вид., переробл. і доповнене. -К.: Київ.нац.торг.-економ. ун-т, 2013.-722 с
- 10 4. Райт Дж., Трой Э. Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu/Пер, с англ.-М: Издательский дом "Ниола 21-й век",2001.-352с.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Фаршева маса, що містить корінь селери, вершки, яйця, перець чорний мелений та сіль, при наступному співвідношенні інгредієнтів, г:
- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| корінь селери         | 25     |
| вершки                | 40     |
| яйця                  | 45     |
| перець чорний мелений | 0,001  |
| сіль                  | 0,005. |

Комп'ютерна верстка О. Рябко

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