



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120596** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 05025	(72) Винахідник(и): Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Верба Наталія Іванівна (UA), Васильєва Анна Андріївна (UA), Виноградов Олександр Ігорович (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.05.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2017	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21	

(54) М'ЯСО-РОСЛИННИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ

(57) Реферат:

М'ясо-рослинний напівфабрикат для харчування дітей шкільного віку включає м'ясо кроля, цибулю ріпчасту, меланж яєчний, перець чорний та сіль кухонну, сухарі панірувальні, зелень петрушки, воду. Він додатково містить шпинат, зелень кропу та олію соняшникову.

UA 120596 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних напівфабрикатів.

Найбільш близьким аналогом до об'єкта, що заявляється, є виробництво котлет з використанням картоплі, що містять м'ясо кроля, цибулю ріпчасту свіжу, картоплю свіжу, капусту білокачанну, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію кукурудзяну, зелень петрушки, перець чорний, воду і сіль кухонну [патент RU №2525256, "Мясорастительный полуфабрикат для питания детей школьного возраста" опубл. 10.08.2014].

Недоліком даної рецептури є використання картоплі, що призводить до обмеження використання в харчуванні таких котлет окремими групами споживачів. Картопля є гіпоалергенним компонентом. Свіжий картопляний сік заборонений людям з низькою кислотністю шлункового соку через виражені лужні властивості. Сік картоплі шкідливий діабетикам, а також людям з ожирінням, тому що містить велику кількість крохмалю. У рідкісних випадках картопля може викликати загострення сечокам'яної хвороби, метеоризм і порушення роботи шлунково-кишкового тракту.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення фаршу для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів, збагаченого вітамінами та мікроелементами, з підвищеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясо-рослинний напівфабрикат включає м'ясо кроля, цибулю ріпчасту, меланж яєчний, перець чорний та сіль кухонну, сухарі панірувальні, зелень петрушки, згідно з корисною моделлю, додатково містить шпинат, зелень кропу та олію соняшникову у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

кролятина	54,0-55,0
шпинат	11,0-12,0
цибуля ріпчаста свіжа	5,0-5,1
олія соняшникова	5,0-5,8
меланж яєчний	3,4-3,5
сухарі панірувальні	4,0-4,2
зелень петрушки	1,0-1,1
зелень кропу	0,88-1,19
сіль кухонна	1,1-1,3
перець чорний	0,01-0,02
вода питна	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення кролятини в кількості 54,0-55,0 % забезпечує оптимальну консистенцію та органолептику продукту.

Введення шпинату в кількості 11,0-12,0 % забезпечує оптимальну текстуру і склад продукту за мікроелементами. Тому що до складу рослини входять: вітаміни: А, групи В, РР, С, Р, D2 (незамінний для профілактики рахіту); білки - їх у шпинаті набагато більше, ніж в інших овочах.; залізо - важливий елемент для підтримки складу крові, значного збільшення кількості червоних кров'яних тілець, підвищення гемоглобіну і захисних сил організму; йод - незамінний елемент для підвищення імунітету у дітей; інші корисних елементи: магній, кальцій, натрій, фосфор, калій, цинк, мідь, селен, марганець.

Введення цибулі ріпчастої в кількості 5,0-5,1 % забезпечує оптимальний рівень органолептичних показників.

Введення олії соняшnikової у кількості 5,0-5,8 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення меланжу в кількості 3,4-3,5 % забезпечує оптимальний рівень функціональних показників.

Введення сухарів панірувальних в кількості 4,0-4,2 % дозволяє підвищити технологічні та функціональні властивості продукту.

Введення зелені петрушки і кропу в кількості 1,0-1,1 % і 0,88-1,19 % кожного компонента підвищує вітамінний склад продукту.

Введення солі менше 1,1 призводить до зниження органолептичних показників та терміну зберігання. Введення солі більше 1,3 % дає надмірно солоний смак.

Введення перцю чорного у кількості 0,01-0,02 % забезпечує підвищення органолептичних показників готового виробу.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Інгредієнти	Вміст, %			
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4
Кролятина	52,0	54,0	55,0	57,0
Шпинат	9,0	11,0	12,0	14,0
Цибуля ріпчаста свіжа	4,1	5,0	5,1	5,5
Олія соняшникова	4,4	5,0	5,8	6,0
Меланж яєчний	3,0	3,4	3,5	4,0
Сухарі панірувальні	3,0	4,0	4,2	4,7
Зелень петрушки	0,8	1,0	1,1	1,6
Зелень кропу	0,85	0,88	1,19	1,8
Сіль	1,0	1,1	1,3	1,5
Перець чорний	0,01	0,01	0,02	0,03
Вода питна	Решта	Решта	Решта	Решта
Всього	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Таблиця 2

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	М'ясо-рослинний напівфабрикат має гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через недостатню кількість рослинних добавок
Приклад № 2	М'ясо-рослинний напівфабрикат має високі функціонально-технологічні властивості та органолептичні показники, достатньо збагачений вітамінами та мікроелементами
Приклад № 3	М'ясо-рослинний напівфабрикат має високу харчову цінність, гарні смакові властивості і щільну консистенцію
Приклад № 4	М'ясо-рослинний напівфабрикат має високу харчову цінність, гарні смакові властивості, але незадовільну структуру

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2 і 3) дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за складом білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію мікроелементами і вітамінами.

10 Технічний результат полягає в отриманні м'ясо-рослинного напівфабрикату для харчування дітей шкільного віку, збагаченого вітамінами та мікроелементами, з підвищеними органолептичними показниками.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

М'ясо-рослинний напівфабрикат для харчування дітей шкільного віку, що включає м'ясо кроля, цибулю ріпчасту, меланж яєчний, перець чорний та сіль кухонну, сухарі панірувальні, зелень петрушки, воду, який **відрізняється** тим, що додатково містить шпинат, зелень кропу та олію соняшкову, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

кролятина	54,0-55,0
шпинат	11,0-12,0
цибуля ріпчаста свіжа	5,0-5,1
олія соняшникова	5,0-5,8
меланж яєчний	3,4-3,5
сухарі панірувальні	4,0-4,2
зелень петрушки	1,0-1,1
зелень кропу	0,88-1,19
сіль кухонна	1,1-1,3
перець чорний	0,01-0,02
вода питна	решта.

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601