



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **120627** (13) **U**
(51) МПК (2017.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2017 05202	(72) Винахідник(и): Гашук Олександра Ізидорівна (UA), Виноградов Олександр Ігорович (UA), Васильєва Анна Андріївна (UA), Верба Наталія Іванівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 29.05.2017	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.11.2017	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.11.2017, Бюл.№ 21	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ФАРШ ДЛЯ М'ЯСО-РОСЛИННИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ

(57) Реферат:

Фарш для м'ясо-рослинних напівфабрикатів для харчування дітей шкільного віку містить м'ясо, цибулю ріпчасту свіжу, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію та сіль. Як м'ясо використовують індичатину, додатково містить шпинат, хліб пшеничний, перець чорний, молочну сироватку, олію використовують соняшникову.

UA 120627 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	47,0-49,0
картопля свіжа	5,0-7,0
капуста білокачанна	6,5-8,5
цибуля ріпчаста свіжа	3,8-4,2
меланж	5,5-5,9
сухарі панірувальні	4,5-5,5
масло кукурудзяне	5,7-6,5
зелень петрушки	1,39-1,59
сіль кухонна	1,1-1,3
CO ₂ -екстракт перцю	0,008-
чорного духмяного	0,012
вода питна	решта.

5 [патент RU № 2525256, "М'ясо-растительний полуфабрикат, для питания детей школьного возраста" заявл. 01.03.2013, опубл. 10.08.2014].

Недоліком даної рецептури є використання капусти, що призводить до обмеження використання в харчуванні окремими групами споживачів. Капуста не рекомендована до вживання людям з захворюваннями підшлункової залози, а також викликає здуття шлунка та

10 тяжкість.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення фаршу для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів, технологічний результат якого полягає в тому, що таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт, оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового

15 комплексу продукту, а також збагатити вітамінами та мікроелементами харчування дітей шкільною віку.

Поставлена задача вирішується тим, що фарш, містить м'ясо, цибулю ріпчасту, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію та сіль, відрізняється тим, що як м'ясо використовують

20 індичатину, додатково містить молочну сироватку, шпинат, хліб пшеничний, олію використовують соняшникову та перець чорний, у визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

індичатина	53,0-55,0
шпинат	7,0-12,0
цибуля ріпчаста свіжа	5,0
олія соняшникова	5,0
хліб пшеничний	4,3
меланж яєчний	3,0
сухарі панірувальні	4,2
сіль кухонна	1,2
перець чорний	0,01
молочна сироватка	11,29-15,29.

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

25 Введення індичатини в кількості 53,0-55,0 % забезпечує оптимальну консистенцію та органолептичні показники продукту, так як воно містить багато вітамінів А і Е. У ньому дуже малий вміст холестерину, що дозволяє йому дуже легко засвоюватися в організмі людини.

Індичатина містить велику кількість мікроелементів: кальцій, залізо, калій, натрій. Величезна користь індичатини складається з білка, який дуже необхідний людському організму. В даному

30 м'ясі натрію міститься у двічі більше, ніж в телятині і яловичині. Корисні властивості натрію, що міститься в індичатині, полягають у тому, що він сприяє підвищенню плазми в крові і забезпечує нормальний обмінний процес в організмі.

Введення шпинату в кількості 7,0-12,0 % 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

35 кров'яних тілець, підвищення гемоглобіну і захисних сил організму; йод - незамінний елемент

для підвищення імунітету у дітей; інші корисні елементи: магній, кальцій, натрій, фосфор, калій, цинк, мідь, селен, марганець.

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

5 Введення олії соняшникової у кількості 5,0 % забезпечує оптимальний рівень стабілізації технологічних характеристик.

Введення хліба пшеничного в кількості 4,3 % дозволяє підвищити технологічні та функціональні властивості продукту.

10 Введення меланжу в кількості 3,0 % забезпечує оптимальний рівень функціональних показників.

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

Введення солі менше 1,2 % призводить до зниження органолептичних показників та терміну зберігання. Введення солі більше 1,2 % дає надмірно солоний смак.

15 Введення перецю чорного у кількості 0,01 % забезпечує підвищення органолептичних показників готового виробу.

Введення молочної сироватки 11,29-15,29 забезпечує оптимальний рівень функціональних показників, підвищує засвоюваність та стабілізує мікрофлору в шлунках дітей.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

20

Таблиця

Інгредієнти	Приклад № 1	Приклад № 2	Вміст, %	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Індичатина	50,0	54,0	53,0	55,0	56,0	
Шпинат	13,0	12,0	9,0	7,0	6,0	
Цибуля ріпчаста свіжа	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	
Олія соняшникова	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	
Хліб пшеничний	3,3	4,3	4,3	4,3	3,3	
Меланж яєчний	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	
Сухарі панірувальні	3,2	4,2	4,2	4,2	3,2	
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	
Перець чорний	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	
Молочна сироватка	16,29	11,29	15,29	15,29	17,29	
Всього	100	100	100	100	100	

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Фарш має знижені органолептичні показники
Приклад № 2	Фарш має високі функціонально-технологічні властивості та органолептику
Приклад № 3	Фарш має високу харчову цінність, гарні смакові властивості і високий вміст мікроелементів
Приклад № 4	Фарш має високу харчову цінність, гарні смакові властивості і щільну консистенцію, достатньо збагачений мікроелементами
Приклад № 5	Фарш має гарні смакові властивості, але не досягається необхідний технічний результат через збільшення собівартості і недостатню кількість рослинних добавок

25 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3, 4) дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за складом білків, жирів, вуглеводів: покращити збалансованість амінокислот того складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію мікроелементами і вітамінами.

30 Технічний результат корисної моделі полягає в отриманні фаршу для виробництва м'ясо-рослинних напівфабрикатів і дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту, отримати продукт оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що є основою білкового

комплексу продукту, а також збагатити вітамінами та мікроелементами для харчування дітей шкільного віку.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Фарш для м'ясо-рослинних напівфабрикатів для харчування дітей шкільного віку, що містить м'ясо, цибулю ріпчасту свіжу, меланж яєчний, сухарі панірувальні, олію та сіль, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують індичатину, додатково містить шпинат, хліб пшеничний, перець чорний, молочну сироватку, олію використовують соняшкову, у

10

визначеному співвідношенні компонентів, мас. %:

індичатина	53,0-55,0
шпинат	7,0-12,0
цибуля ріпчаста свіжа	5,0
олія соняшникова	5,0
хліб пшеничний	4,3
меланж яєчний	3,0
сухарі панірувальні	4,2
сіль кухонна	1,2
перець чорний	0,01
молочна сироватка	11,29-15,29.

Комп'ютерна верстка О. Гергіль

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