



УКРАЇНА

(19) UA (11) 53095 (13) U
(51) МПК (2009)
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) ГАЛАНТИН

1

2

(21) u201003090

(22) 18.03.2010

(24) 27.09.2010

(46) 27.09.2010, Бюл.№ 18, 2010 р.

(72) ПЕШУК ЛЮДМИЛА ВАСИЛІВНА, КАРПОВА
ТЕТЯНА ОЛЕКСІВНА, ГУЛИК ХРИСТИНА МИРО-
СЛАВІВНА, ДОВЖЕНКО СЕРГІЙ ОЛЕКСАНДРО-
ВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Галантин, що містить м'ясо кроля, сіль, пе-
рець чорний мелений, який відрізняється тим, що

додатково містить яловичину 1 сорту, шкурку ку-
рячу, масло коров'яче, білок тваринний, цибулю
при наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо кроля	45-50
яловичина 1 сорту	20-25
масло коров'яче	5-8
білок тваринний	8-10
цибуля	5-7
шкурка куряча	решта
сіль	1,2-1,3
перець чорний	0,1-0,2.

Корисна модель відноситься до харчової про-
мисловості, а саме до м'ясної.

Найбільш близьким прототипом до запропоно-
ваного є ковбаса варена кроляча окрема 1 сорту
(Сборник рецептур мясных изделий и колбас: Під-
ручник /К.П. Юхневич - Спб.: Гидрометеиздат,
1998, стор. 300), розроблена на основі дієтичного
білого м'яса, який містить у мас. %: м'ясо кроля -
85, шпик боковий - 13, крохмаль або борошно
пшеничне - 2, сіль харчова - 2,5, цукор-пісок -
0,87, нітрит натрію - 0,06, перець чорний мелений
- 0,057, перець духмяний мелений - 0,056, часник
подрібнений - 1.

Недоліком відомого фаршу для ковбаси варе-
ної кролячої є отримання продукту з жорсткою
консистенцією та високою вартістю.

В основу корисної моделі поставлена задача
вдосконалення якісних показників м'ясного продук-
ту, до якого додається білок тваринний, що дає
можливість отримати продукт із заданими органо-
лептичними та фізико-хімічними властивостями.

Поставлена задача вирішується тим, що га-
лантин містить м'ясо кроля, сіль, перець чорний
мелений. Згідно корисної моделі галантин додат-
ково містить яловичину 1 сорту, шкурку курячу,
масло коров'яче, білок тваринний, цибулю при
такому кількісному співвідношенні компонентів,
мас. %:

м'ясо кроля	45-50
яловичина 1 сорту	20-25
масло коров'яче	5-8
білок тваринний	8-10

цибуля	5-7
шкурка куряча	решта
сіль	1,2-1,3
перець чорний	0,1-0,2

Прийнятним наслідком зв'язок між новими сут-
тєвими ознаками і очікуваним технічним результа-
том полягає в наступному: введення до основної
рецептури галантину в якості харчової добавки
тваринного білку дозволяє отримати продукт з
оптимальними органолептичними показниками та
збалансований за хімічним складом.

Введення до фаршу кролятини більше 50 %
недоцільне з точки зору собівартості продукту, а
менше 45 % знижує смакові якості продукту.

Введення в продукт шкурки курячої більше 17
% призводить до збільшення вмісту жиру, що погір-
шує органолептичні показники продукту. Введен-
ня яловичини 1 сорту більше 25 % призводить до
підвищення жорсткості та пружності готового про-
дукту.

Введення до рецептури масла коров'ячого бі-
льше 8 % знижує термін зберігання продукту за
рахунок підвищення кислотності, а додавання ме-
нше 5 % погіршує формуючі властивості фаршу.

Введення в продукт цибулі менше 5 % погір-
шує органолептичні показники (смак, запах), а до-
давання цибулі більше 7 % також погіршує орга-
нолептику готового виробу.

Введення тваринного білку менше 8 % приз-
водить до погіршення якісних показників, пору-
шення структури і в'язкості фаршу. А введення

(13) U
(11) 53095
(19) UA

більше 10 % погіршує органолептичні показники галантину.

Таким чином, технічний результат, отриманий при використанні пропонованого галантину, що

загортають у вигляді рулету, виявляється у збалансованому співвідношенні у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагачення його речовинами необхідними для нормального функціонування організму.

Таблиця

Приклади рецептур галантину наведені в таблиці

№ п/п	Шкурка куряча	Яловичина 1с.	М'ясо кроля	Масло коров'яче	Білок тваринний	Цибуля	Висновки
1	13	20	50	8	4	5	Зниження органолептики при зменшенні кількості тваринного білку.
2	14	20	45	8	8	5	Високі органолептичні показники при заданій кількості тваринного білку.
3	13	20	45	8	9	5	Органолептика продукту достатньо висока при збільшенні кількості тваринного білку.
4	15	20	45	5	10	5	Високі органолептичні показники при заданій кількості тваринного білку.
5	14	20	45	5	11	5	Зниження органолептичних показників при збільшенні кількості тваринного білку.

Використання запропонованого складу галантину дозволяє покращити органолептичні показники, збалансувати хімічний склад та отримати делікатесний продукт.

Як видно з вищенаведених даних, тваринний білок в кількості 8-10 % покращує структуру, в'язкість і органолептичні показники галантину. (приклади № 2, 3, 4)