



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **109345** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23L 13/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 01265	(72) Винахідник(и): Пешук Людмила Василівна (UA), Галенко Олег Олександрович (UA), Липка Христина Василівна (UA), Деркач Анна Олегівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.02.2016	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.08.2016	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.08.2016, Бюл.№ 16	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ЗАКУСКА БІЛОКВІСНА "СИТНА"

(57) Реферат:

Закуска білоквісна містить шпик свинячий, часник, цибулю, сіль, перець чорний, причому додатково вноситься м'ясо рублене куряче, нітрит натрію, суха гірчиця у наступному співвідношенні, кг на 100 кг продукту:

шпик свинячий	80-85
м'ясо рублене куряче	15-20
сіль кухонна харчова	0,4-0,5
перець чорний	0,1-0,15
цибуля	0,8-1
часник	0,5-0,6
нітрит натрію	0,004-0,005
гірчиця суха	0,3-0,5.

UA 109345 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до м'ясної.

Аналог даного продукту "Закуска Селянська" містить шпик свинячий, грудинку 100 %, прянощі та матеріали (кг на 100 кг сировини): сіль - 4, цибуля - 1, часник свіжий - 0,5-1, перець чорний - 1,6 (згідно ТУ У 20611875.10-00).

5 До недоліків даного продукту належить малий термін зберігання, відсутність в складі рецептури білоквмісних інгредієнтів та джерел незамінних амінокислот.

Основною задачею корисної моделі є створення білоквмісного продукту - закуски для харчування людей, що знаходяться в екстремальних умовах, зокрема військовослужбовців, у якому шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними забезпечується підвищення органолептичних властивостей та терміну зберігання, а також досягається оптимізація амінокислотного складу.

10 Поставлена задача вирішується тим, що в закуску білоквмісну "Ситна", яка містить шпик свинячий, часник, цибулю, сіль, перець чорний, згідно з корисною моделлю, додатково вноситься м'ясо рублене куряче, нітрит натрію, суха гірчиця у наступному співвідношенні, кг на 100 кг продукту:

шпик свинячий	80-85
м'ясо рублене куряче	15-20
сіль кухонна харчова	0,4-0,5
перець чорний	0,1-0,15
цибуля	0,8-1
часник	0,5-0,6
нітрит натрію	0,004-0,005
гірчиця суха	0,3-0,5.

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

Додавання гірчиці сухої запобігає окисненню жирів, що дозволяє подовжити термін зберігання продукту із 30 до 45 діб.

20 М'ясо курей є цінним джерелом білкових та мінеральних речовин, жирів і вітамінів. Середній вміст білка становить 18-20 %, жиру не перевищує 10 %. В курячому м'ясі міститься до 240 мг % калію, до 298 мг % фосфору, до 32 мг % магнію, до 20 мг % кальцію, 3,0 мг % заліза, 7,4 мг % цинку, 1,0 мг % кобальту, крім цього, незначну кількість міді, нікелю, марганцю, йоду; по 0,07 мг % вітаміну А і В1, до 0,15 мг % вітаміну В2, 3,7 мг % вітаміну РР, до 0,8 мг % вітаміну В6. Воно багате на глютамінову кислоту (12,3 %), лейцин (11,2 %), аргінін (6,9 %), лізин (8,1 %), тирозин (4,2 %), треонін (4,7 %), метіонін (3,4 %).

25 Додавання гірчиці дозволяє збільшити термін зберігання готової продукції на 15 діб. Гірчиця збагачена мінералами (кальцієм, міддю, марганцем, селеном, залізом, цинком), фітогормонами, вітамінами, антиоксидантами, містить флавоноїди (антиоксиданти), лютеїн, зеаксантин, каротин і безліч вітамінів, що борються з вільними радикалами (К, Е, С, А), а також стерини (ситостерол, кампестерол, авенастерол, стигмастерол, брасикастерол), мирозин, синігрин, кислоти (ейкозенову, срукову, пальмітинову, олеїнову).

Використання м'яса рубленого курячого дозволяє збагатити продукт білком та збалансувати амінокислотний склад.

35 Основною сировиною є шпик свинячий, що містить незамінні поліненасичені жирні кислоти та вітаміни А та Е, що свідчить про високу біологічну та енергетичну цінність. Даний продукт можна використовувати для людей з підвищеним фізичним навантаженням.

Приклади складу наведено в таблиці:

№ прикладу	Сировина, кг/100 кг продукту								Висновок
	Шпик	М'ясо рублене куряче	Сіль кухонна	Перець чорний	Цибуля	Часник	Нітрит натрію	Гірчиця суха	
1.	76	21	0,3	0,004	1,1	1,39	0,006	0,2	Недоцільно, так як низька частка гірчиці не здатна запобігти згіркненню жирів.
2.	80	17,72	0,4	0,11	0,84	0,526	0,004	0,4	Має високі органолептичні властивості, збалансований амінокислотний склад та подовжений термін зберігання продукту на 15 діб.
3.	81,29	16	0,455	0,15	1	0,6	0,005	0,5	Має хороші органолептичні властивості, оптимальний амінокислотний склад та подовжений термін зберігання продукту на 15 діб.
4.	82,89	15	0,406	0,1	0,8	0,5	0,004	0,3	Має добрі органолептичні властивості, оптимальний амінокислотний склад та подовжений термін зберігання продукту на 15 діб.
5.	86,2	11	0,6	0,4	0,7	0,3	0,003	0,797	Зниження органолептичних властивостей. Відчувається різкий та специфічний смак гірчиці.

- 5 Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт збалансований за амінокислотним складом, що досягається додаванням м'яса рубленого курячого, яке є джерелом повноцінних білків, та гірчиці сухої, яка багата на вітаміни, мінерали та антиоксиданти, за рахунок чого подовжується термін зберігання продукту.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 10 Закуска білковмісна, яка містить шпик свинячий, часник, цибулю, сіль, перець чорний, яка **відрізняється** тим, що додатково вноситься м'ясо рублене куряче, нітрит натрію, суха гірчиця, у наступному співвідношенні, кг на 100 кг продукту:
- | | |
|----------------------|-------------|
| шпик свинячий | 80-85 |
| м'ясо рублене куряче | 15-20 |
| сіль кухонна харчова | 0,4-0,5 |
| перець чорний | 0,1-0,15 |
| цибуля | 0,8-1 |
| часник | 0,5-0,6 |
| нітрит натрію | 0,004-0,005 |
| гірчиця суха | 0,3-0,5. |

Комп'ютерна верстка І. Сковцова

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