



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **94857** (13) **U**  
(51) МПК (2014.01)  
**A22C 11/00**

## (12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	<b>u 2014 04101</b>	(72) Винахідник(и):	<b>Пешук Людмила Василівна (UA), Березюк Анна Сергіївна (UA)</b>
(22) Дата подання заявки:	<b>16.04.2014</b>	(73) Власник(и):	<b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,</b>
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	<b>10.12.2014</b>		<b>вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b>
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	<b>10.12.2014, Бюл.№ 23</b>		

## (54) СКЛАД САЛЬТИСОНУ "ЛАГІДНИЙ"

### (57) Реферат:

Склад сальтисону містить яловичину жиловану 1 сорту, голівизну зі свинини, язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, сіль кухонну, спеції, рубець (оболонка). Додатково містить печінку яловичу.

**UA 94857 U**



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

Відомий "Склад сальтисону" [Патент України № 63327, МПК А22С 11/00, Бюл. № 19, 2011 р.], для виробництва сальтисону, який містить у мас. %: яловичина жилована 1 сорту - 16 %, головизна зі свинини - 20 %, язик яловичий - 21 %, серце яловиче - 21 %, клейдаючі субпродукти - 11 %, печериці - 7 %, цибуля ріпчаста - 3,5 %, цибуля-порей - 3,5 %, коренеплоди моркви - 3,2 %, сіль кухонна - 3,3 %, перець чорний - 0,025 %, чебрець - 0,05 %, розмарин - 0,045 %, імбир - 0,25 %, коріандр мелений - 0,015 %, рубець, оболонка - 4,6 %.

Недоліком продукту є низький вміст вітамінів та низькі смакові властивості готового продукту, обумовлені незбалансованістю в сальтисоні білків, жирів та вуглеводів.

В основу корисної моделі поставлена задача створення сальтисону з покращеними якісними та органолептичними показниками продукту та біологічною цінністю. Технічний результат, який може бути отриманий при здійсненні корисної моделі, полягає у розробці складу сальтисону низької калорійності та підвищеної біологічної цінності, порівняно з обраним прототипом.

Поставлена задача вирішується тим, що склад сальтисону містить яловичину жиловану 1 сорту, головизну зі свинини, язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, сіль кухонну та спеції, рубець (оболонка), згідно з корисною моделлю, додатково містить печінку яловичу з наступними рецептурними співвідношеннями, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	16,0
головизна зі свинини	20,0
язик яловичий	17,0
серце яловиче	13,0
клейдаючі субпродукти	10,0
печінка яловича	7,0
цибуля ріпчаста	3,0
цибуля-порей	2,5
коренеплоди моркви	3,2
сіль кухонна	3,3
спеції	0,4
рубець (оболонка)	4,6.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає у наступному: введення до основної рецептури сальтисону як харчової добавки - печінки яловичини, дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними показниками, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт вітамінами, незамінними амінокислотами, мікроелементами, необхідними для функціонування організму.

Введення яловичини 1 сорту менше 16,0 % призводить до збільшення вмісту жиру у продукті, що погіршує органолептичні показники продукту. Введення яловичини 1 сорту більше 16 % призводить до підвищення жирності та пружності готового продукту.

Введення головизни зі свинини менше 20,0 % призводить до зниження енергетичної цінності продукту за рахунок низького вмісту жиру, а додавання головизни зі свинини більше 20 % призводить до підвищення вмісту жиру у продукті; знижуючи його якісні показники.

Введення язика яловичого менше 17,0 % призводить до зниження вмісту жиру, а додавання язика яловичого більше 17 % призводить до підвищення вмісту жиру.

Введення серця яловичого в кількості більше 13,0 % погіршує біологічну цінність системи, внесення більше 13 % - економічно недоцільно.

Введення клейдаючих субпродуктів менше 10,0 % погіршує структуру виробів, харчову цінність продукту. Введення клейдаючих субпродуктів більше 10,0 % спричиняє зменшення інтенсивності збагачення сальтисону структурованого, знижує економічні показники.

Введення печінки яловичої 7,0 % дозволяє збагатити продукт клітковиною, незамінними амінокислотами, вітамінами В1, В2, С, РР. Введення печінки яловичої менше 7,0 % призводить до погіршення органолептичних показників, порушення структури сальтисону та не є доцільним з точки зору собівартості виробництва даного продукту.

Внесення цибулі ріпчастої до рецептури сальтисону в кількості 3,0 % збагачує продукт органічними кислотами та мінеральними речовинами.

Використання цибулі порей збагачує продукт вуглеводами, клітковиною, калієм, натрієм та вітаміном С.

Введення до рецептури сальтисону цибулі ріпчастої та порею менше 3,0 % та 2,5 % відповідно не забезпечує достатнє збагачення продукту, а введення більше 3,0 % цибулі ріпчастої та 2,5 % цибулі-порею надає продукту специфічного смаку та запаху цибулі.

Додавання коренеплодів моркви менше 3,2 % недостатньо збагачує продукт, а додавання більше 3,2 % надає продукту виявленого смаку та запаху моркви, солодкуватого присмаку та погіршення вигляду готового продукту на розрізі.

- 5 Прянощі - одна з важливих складових частин рецептур різноманітних м'ясних продуктів. Використання спецій у різних поєднаннях забезпечує створення всієї існуючої смакової гами м'ясних виробів, а також виготовлення продукції, яка має оздоровчі та профілактичні властивості.

Приклади композиції наведенні в таблиці.

Таблиця

Приклад № 1	Низька енергетична цінність продукту
Приклад № 2	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності із підвищеним вмістом вітамінів
Приклад № 3	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності зі збалансованим вмістом вітамінів та мікроелементів
Приклад № 4	Оптимальне співвідношення харчової та енергетичної цінності із підвищеним вмістом мікроелементів
Приклад № 5	Висока енергетична цінність продукту

10 Технічний результат, отриманий при використанні пропонованого складу сальтисону, полягає у отриманні продукту із збалансованим співвідношенням у продукті білків, жирів, вуглеводів, збагаченні його печінкою яловичою, яка покращує органолептичні показники, та речовинами, необхідними для функціонування організму.

#### 15 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

20 Склад сальтисону, що містить яловичину жиловану 1 сорту, головизну зі свинини, язик яловичий, серце яловиче, клейдаючі субпродукти, цибулю ріпчасту, цибулю-порей, коренеплоди моркви, сіль кухонну, спеції, рубець (оболонка), який **відрізняється** тим, що додатково містить печінку яловичу з наступними рецептурними співвідношеннями, мас. %:

яловичина жилована 1 сорту	16,0
головизна зі свинини	20,0
язик яловичий	17,0
серце яловиче	13,0
клейдаючі субпродукти	10,0
печінка яловича	7,0
цибуля ріпчаста	3,0
цибуля-порей	2,5
коренеплоди моркви	3,2
сіль кухонна	3,3
спеції	0,4
рубець (оболонка)	4,6.

---

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

---

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

---

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