



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **111881** (13) **U**
(51) МПК
A23L 13/60 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2016 05073</p> <p>(22) Дата подання заявки: 10.05.2016</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2016</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2016, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Шалда Іван Сергійович (UA), Назаренко Юлія Володимирівна (UA), Цигура Вікторія Вікторівна (UA), Уханова Ірина Миколаївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p>
--	--

(54) М'ЯСОВМІСНІ НАПІВФАБРИКАТИ СІЧЕНІ "СУМСЬКІ"

(57) Реферат:

М'ясовмісні січені напівфабрикати - котлети містять охолоджене м'ясо, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну. Як м'ясна сировина використовується м'ясо індика механічного обвалювання, м'ясо качки, шкіра індича та додатково містить гідратовану клітковину вівсяних висівок.

UA 111881 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до м'ясної промисловості, та може бути використана при виробництві продуктів для загального харчування.

5 Найбільш близькими за технічною суттю та досягнутим результатом є м'ясні січені напівфабрикати, що містять 67 % подрібненого м'яса індика, 10 % хліба, 6 % цибулі, яйця і смакові добавки, 10 % молока [ТУ 9214-424-23476484-05 "Изделия кулинарные мясные"]].

Прототипом до корисної моделі є патент № 85606 "Дієтичні м'ясні січені напівфабрикати". Згідно з рецептурою, котлети "Дієтичні м'ясні січені напівфабрикати" виробляються з м'яса індика та інших інгредієнтів, у таких співвідношеннях (мас. %):

м'ясо індика		58-67
гідратована	бамбукова	12-20
клітковина		
пшеничні висівки		1-2
цибуля ріпчаста свіжа		8-10
яйця		3-5
сіль кухонна		1-1,1
перець червоний мелений		0,05-0,07
вода питна		решта.

10 До недоліків прототипу можна віднести високу собівартість за рахунок використання дорогого індичого м'яса та декількох видів харчових волокон, недостатній вміст моно- та поліненасичених жирних кислот та вітаміну А.

15 В основу корисної моделі поставлена задача розробити м'ясовмісні січені напівфабрикати загального харчування та низької собівартості, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збагачені моно- та поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами та харчовими волокнами.

20 Поставлена задача вирішується за рахунок того, що у м'ясовмісних січених напівфабрикатах, які містять охолоджене м'ясо, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, як м'ясу сировину використовують м'ясо качки, як сировину тваринного походження використовують м'ясо індика механічного обвалювання, шкіру індичу та додатково додається гідратована клітковина вівсяних висівок, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо індика механічного обвалювання		25
м'ясо качки		30
шкіра індика		15
гідратована клітковина вівсяних висівок		13
яйця курячі		7
цибуля ріпчаста свіжа		10
сіль кухонна харчова		1
перець чорний мелений		0,05.

25 При виробництві м'ясовмісних січених напівфабрикатів "Сумські" використовується м'ясо качки. М'ясо качки - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки містить повноцінний білок у кількості 15,8 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. Порівняно з м'ясом індика м'ясо качки містить більшу кількість мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, що цілком відповідає сучасним тенденціям формування сучасного раціону. Качине м'ясо також містить в 5 разів більше вітаміну А порівняно з м'ясом індички. Отже, використання м'яса качки замість м'яса індика збільшує

30 вміст ненасичених жирних кислот та вітаміну А в напівфабрикатах. [1]

При виробництві м'ясних січених напівфабрикатів "Сумські" як м'ясовміна сировина використовується м'ясо індика механічного обвалювання, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо механічного обвалювання індика не поступається за вмістом білка м'ясу індиків 1 категорії, а вміст жиру в м'ясі механічного обвалювання індика становить 10,8 % проти 22 % жиру в м'ясі індиків 1 категорії. [2]

Введення клітковини з висівок вівсяних більше 13 % призводить до погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Введення менше 13 % також призводить до погіршення органолептики готових виробів.

40 Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 8 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах). Додавання більше 10 % також погіршує органолептику готових виробів.

Введення яйця менше 3 % знижує вологоз'язуючу здатність продукту, а більше 8 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

Додавання солі менше 1 % та більше 1,1 % погіршує смакові властивості продукту.

5 Використання гідратованої вівсяної клітковини як добавки до сировини дає можливість створення нових продуктів пониженої калорійності і підвищеної біологічної цінності.

М'ясовмісні напівфабрикати січені "Сумські" виготовляють за наступною схемою:

10 М'ясо качки поєднують із шкурою індика, цибулею ріпчастою свіжою, після чого подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додають м'ясо індика механічного обвалювання, попередньо гідратовану (1:10) клітковину висівок вівсяних, сіль, яйця, перець чорний мелений та ретельно вимішують до рівномірного розподілу компонентів. З готового фаршу формують вироби, після чого упаковують та заморожують.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки	20	25	30
М'ясо індиче механічного обвалювання	35	30	25
Шкіра індича	15	15	15
Клітковина висівок вівсяних	13	13	13
Цибуля ріпчаста	10	10	10
Яйця курячі	7	7	7
Прянощі та матеріали, г на 100 кг несоленої сировини			
чорний перець	500	500	500
сіль кухонна	1000	1000	1000
Висновки	Консистенція рихла, зниження органолептичних показників за рахунок збільшення м'яса індика механічного обвалювання	Консистенція пружна, задовільні органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса індика механічного обвалювання	Консистенція надмірно щільна, погіршення органолептичних показників за рахунок збільшення качинового м'яса

15 Джерела інформації:

1. Химический состав пищевых продуктов / под. ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - 2-е изд., кн. 2. - М.: Агропромиздат, 1987. - С. 198-203.

2. Махонина В.Н. К вопросу оценки качества мяса птицы механической обвалки. / В.Н. Махонина, Д.А. Росликов. // Птица и птицепродукты. - 2013. - № 1.

20

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 М'ясовмісні січені напівфабрикати - котлети, що містять охолоджене м'ясо, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, які **відрізняються** тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо індика механічного обвалювання, м'ясо качки, шкіра індича та додатково містять гідратовану клітковину вівсяних висівок, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо індика механічного обвалювання	25
м'ясо качки	30
шкіра індика	15
гідратована клітковина вівсяних висівок	13
яйця курячі	7
цибуля ріпчаста свіжа	10
сіль кухонна харчова	1

перець чорний мелений

0,05.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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