



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **121264** (13) **C2**  
(51) МПК

**A23L 13/40** (2016.01)

**A23L 13/60** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ  
ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА  
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД**

<p>(21) Номер заявки: <b>а 2018 05359</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>15.05.2018</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: <b>27.04.2020</b></p> <p>(41) Публікація відомостей про заявку: <b>25.11.2019, Бюл.№ 22</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>27.04.2020, Бюл.№ 8</b></p> <p>(72) Винахідник(и): <b>Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Яковенко Ярослава Миколаївна (UA)</b></p>	<p>(73) Власник(и): <b>СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ,</b> вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені. Технічні умови. – Введ. 01.07.2006. – К.: Держспоживстандарт України, 2006. – 19 с. – с. 4-5, 10-11 UA 85902 U, 10.12.2013 UA 66629 U, 10.01.2012 UA 44169 U, 25.09.2009 UA 43011 U, 27.07.2009 Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Клименка. — К.: Вища освіта, 2006. — 640 с. – с. 489 Тищенко В.І. та ін. Рибний фарш як сировина для виробництва полікомпонентних продуктів харчування / В. І. Тищенко, Н. В. Божко В. М. Пасічний // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. - 2016. - Вип. 179. - С. 100-107 Пасічний В. М. та ін. Удосконалення технологій м'ясо-рибних напівфабрикатів / В. М. Пасічний, І. О. Степаненко, М. Ю. Міщук, М. Р. Макарчук, С. В. Вишнівенко, Ю. А. Ястреба // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. - 2015. - № 1. - С. 116-120 Божко Н.В. та ін. Оптимізація рецептури м'ясних хлібів з використанням гідробіонтів / Н.В. Божко, В.І. Тищенко, В.М. Пасічний // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. – 2017. – т.19. - № 80. – с.38-42</p>
--	--

UA 121264 C2

**(54) М'ЯСОВМІСНІ ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ "ЯРОСЛАВСЬКІ"**

(57) Реферат:

Винахід стосується м'ясовмісних посічених напівфабрикатів-котлет, що містять хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, м'ясо качки обвалене і м'ясо сріблястого карася.



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

Найбільш близькою за технічною суттю та досягнутим результатом є м'ясні січені напівфабрикати "Котлети домашні", що містять 30,5 % яловичини, 30,5 % свинини, 12 % хліба пшеничного, 4 % панірувальних сухарів, 1,5 % цибулі ріпчастої, яйця і смакові добавки ("Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені. Технічні умови: ДСТУ 4437-2005").

Згідно з рецептурою, напівфабрикати "Котлети домашні" виробляються з яловичини, свинини та інших інгредієнтів, у таких співвідношеннях (мас. %):

яловичина	30,5
свинина	30,5
хліб пшеничний	12
панірувальні сухарі	4
цибуля ріпчаста	1,5
яйця	2
перець чорний мелений	0,06
сіль кухонна	1,2
вода	18,3.

До недоліків найближчого аналога можна віднести високу собівартість за рахунок використання дорогих свинини та яловичини, недостатній вміст моно- та поліненасичених жирних кислот та вітаміну А.

В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясовмісних посічених напівфабрикатів загального харчування та низької собівартості, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збагачені моно- та поліненасиченими жирними кислотами.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясовмісні посічені напівфабрикати, які містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно з винаходом, відрізняється тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки обвалене, а також додатково використовується м'ясо прісноводної риби, а саме карася сріблястого, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки обвалене	29-31
м'ясо карася сріблястого	29-31
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-8,5
цибуля ріпчаста	2,0-4,0
яйця	2,0-4,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

При виробництві м'ясовмісних посічених напівфабрикатів "Ярославські" використовується м'ясо качки обвалене. М'ясо качки обвалене - один із корисних і збалансованих за поживністю, вмістом мікроелементів та вітамінів видів м'яса. М'ясо качки обвалене містить повноцінний білок у кількості 15,8 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. Порівняно із свининою та яловичиною містить більшу кількість мононенасичених та поліненасичених жирних кислот, що цілком відповідає сучасним тенденціям формування раціону харчування. М'ясо качки обвалене також містить в 5 разів більше вітаміну А порівняно з яловичиною. Отже, використання м'яса качки обваленого замість яловичини збільшує вміст ненасичених жирних кислот та вітаміну А в напівфабрикатах [1].

При виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів "Ярославські" як сировина тваринного походження використовується м'ясо сріблястого карася, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо сріблястого не поступається за вмістом білка м'ясу теплокровних тварин, а вміст жиру в м'ясі сріблястого карася становить 1,8 % проти 35 % жиру в свинині, а білка 17,7 % [2].

Введення у рецептуру напівфабрикатів менше 30 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясовмісного хліба і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення рибного фаршу у кількості більше 30 % призводить до прояву характерного для рибних продуктів смаку та аромату в готових виробках, що погіршує органолептичні показники та споживчі властивості продукту.

Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 1,5 % не впливає на органолептичні показники (смак, запах). Додавання більше 1,5 % погіршує органолептику готових виробів.

Введення яйця менше 2 % знижує вологозв'язуючу здатність продукту, а більше 4 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

5 Використання панірувальних сухарів в кількості менше 3,0 % не дозволяє зберегти стабільну форму напівфабрикатів після панірування, а більше 8,5 % погіршує сенсорні показники і біологічну цінність посічених напівфабрикатів.

Використання перцю чорного в кількості, меншій 0,05 %, не забезпечує належної смакової композиції, а внесення перцю більше 0,1 % погіршує смакові характеристики напівфабрикату.

10 Використання солі в кількості від 1,0 до 1,2 % забезпечує відповідність напівфабрикатів вимогам нормативних документів.

Приклади здійснення винаходу та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади здійснення способу та їх характеристика наведені

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки обвалене	29	30,5	31
М'ясо карася сріблястого	31	30,5	29
Хліб пшеничний	11	12	13
Панірувальні сухарі	3	8,5	5
Цибуля ріпчаста	1	1,5	2
Яйця	1	2	3
Перець чорний мелений	0,06	0,1	0,05
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,0
Вода	решта	решта	решта
Висновки	Консистенція прийнятно пухкувата, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат риби	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса сріблястого карася	Консистенція щільна, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак качиного м'яса

15 Джерела інформації:

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

2. Лисовой В.В. Малоиспользуемая прудовая рыба и отходы ее переработки товарной прудовой рыбы - ценное сырье для получения белковой добавки. // Новые технологии. 2010. № 3. - С. 11-15.

20

#### ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

25 М'ясовмісні посічені напівфабрикати-котлети, що містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця, перець чорний мелений, сіль кухонну, воду, які **відрізняються** тим, що як м'ясну сировину містять м'ясо качки обвалене і м'ясо сріблястого карася, при наступному співвідношенні сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки	29,0-31,0
м'ясо карася сріблястого	29,0-31,0
хліб пшеничний	11,0-13,0
панірувальні сухарі	3-8,5
цибуля ріпчаста	2,0-4,0
яйця	2,0-4,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

---

Комп'ютерна верстка Л. Бурлак

---

Міністерство розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України,  
вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

---

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