



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 122545

(13) C2

(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 13/60 (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: а 2019 04196	(72) Винахідник(и): Божко Наталія Володимирівна (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Тищенко Василь Іванович (UA), Жаровський Борис Борисович (UA)
(22) Дата подання заявки: 19.04.2019	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 26.11.2020	
(41) Публікація відомостей про заявку: 10.08.2020, Бюл.№ 15	(73) Володілець (володільці): СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ, вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021 (UA)
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 25.11.2020, Бюл.№ 22	(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: UA 129771 U, 12.11.2018 UA 117781 U, 10.07.2017 UA 111881 U, 25.11.2016 UA 85902 U, 10.12.2013 UA 55013 A, 17.03.2003 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. Вишнівченко, Ю. А. Ястреба // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. - 2015. - № 1. - С. 116-120

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОВІСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПОСІЧЕНИХ "ПУТИВЛЬСЬКИХ"

(57) Реферат:

Винахід стосується способу виробництва м'ясовісних посічених напівфабрикатів, що включає поєднання м'яса качки із цибулею ріпчастою свіжою, подрібнення на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додавання м'яса карася сріблястого, попередньо гідратованого хліба пшеничного, солі, яєць, перцю чорного меленого, після чого все ретельно вимішують до рівномірного розподілу компонентів, з готового фаршу формують вироби, панірують у панірувальних сухарях, після чого упаковують та заморожують, причому на стадії приготування фаршу як м'ясо качки використовують м'ясо качки мускусної і як м'ясо карася сріблястого використовують фарш з м'яса карася сріблястого.

UA 122545 C2

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

Найбільш близькими за технічною суттю та досягнутим результатом є м'ясовмісні напівфабрикати посічені "Ярославські", що містять м'ясо качки обвалене, м'ясо карася сріблястого, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту, яйця та спеції [1].

Згідно з рецептурою, м'ясовмісні січені напівфабрикати "Ярославські" виробляються і м'яса качки та інших інгредієнтів у таких співвідношеннях (мас. %):

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,
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

До недоліків прототипу можна віднести незбалансованість повноцінності білка.

В основу винаходу поставлена задача розробки м'ясовмісних посічених напівфабрикатів загального харчування та низькою собівартістю, які мають високу харчову та біологічну цінність, органолептичні та споживчі характеристики, збалансовані за вмістом повноцінних білків.

Поставлена задача вирішується за рахунок того, що м'ясовмісні посічені напівфабрикати, які містять м'ясну сировину, хліб пшеничний, панірувальні сухарі, цибулю ріпчасту свіжу, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно з корисною моделлю, відрізняються тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки мускусної, а також додатково використовується фарш карася сріблястого із наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

качка мускусна	20-30
фарш карася сріблястого	30-40
хліб пшеничний	10-14
панірувальні сухарі	3-5
цибуля ріпчаста	1-2
яйця курячі	1-3
сіль	1-2
вода	16-20
перець чорний мелений	0,05-0,1.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак способу дозволяє виробляти м'ясовмісні посічені з високими показниками якості завдяки використанню м'яса качки мускусної та збільшенню частки фаршу прісноводної риби. При виробництві м'ясовмісних посічених напівфабрикатів "Путивльські" використовується м'ясо качки. М'ясо качки - один із корисних і збалансованих за вмістом поживних речовин видів м'ясної сировини. М'ясо качки мускусної містить повноцінний білок у кількості 17,2 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот [1].

При виробництві м'ясних посічених напівфабрикатів "Путивльські" як білковмісна сировина використовується фарш карася сріблястого, що дозволяє при збереженні відповідної біологічної цінності значно здешевити продукт. М'ясо сріблястого карася містить 17,8 % білка, 3,65 % ліпідів і 1,52 % мінеральних речовин [2].

Введення у рецептуру напівфабрикатів менше 30 % рибного фаршу не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості м'ясо-місткого хліба і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення рибного фаршу у кількості більше 40 % 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 1,0 % не впливає на органолептичні показники (смак, запах). Додавання більше 2,0 % погіршує органолептику готових виробів.

Введення яйця менше 1 % немає ефективного впливу на вологозв'язуючу здатність продукту, а більше 3 % може призводити до погіршення консистенції продукту.

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

Використання перцю чорного в кількості менше 0,05 % не забезпечує належної смакової

композиції, а внесення перцю більше 0,1 % погіршує смакові характеристики напівфабрикату.

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

Запропонований спосіб виробництва м'ясовмісних напівфабрикатів посічених "Путивльських" передбачає наступну схему:

М'ясо качки мускусної поєднують із цибулею ріпчастою свіжою, після чого подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додають фарш карася сріблястого, попередньо гідратований хліб пшеничний, сіль, яйця, перець чорний мелений та ретельно вимішують до рівномірного розподілу компонентів. З готового фаршу формують вироби, панірують у панірувальних сухарях, після чого упаковують та заморожують.

Приклади здійснення способу та їх характеристика наведені в таблиці.

Таблиця

Приклади реалізації винаходу

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, кг		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолона, кг на 100 кг			
М'ясо качки мускусної	30,5	25,5	20,5
Фарш карася сріблястого	30,5	34,5	39,5
Хліб пшеничний	12,0	12,0	12,0
Панірувальні сухарі	4,0	4,0	4,0
Цибуля ріпчаста	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,06	0,06	0,06
Яйця	2,0	2,0	2,0
Сіль кухонна	1,2	1,2	1,2
Вода	решта	решта	решта
Висновки	Консистенція щільна, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак качинового м'яса	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса сріблястого карася	Консистенція прийнятно пухкувата, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат риби

Джерела інформації:

1. Заляліева Д.Р. Мясная продуктивность мускусных уток. / Д.Р. Заляліева, В.И. Криштафович. // Мясная индустрия. - 2010. - № 8. - С. 43-45.

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

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Спосіб виробництва м'ясовмісних посічених напівфабрикатів, що включає поєднання м'яса качки із цибулею ріпчастою свіжою, подрібнення на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додавання м'яса карася сріблястого, попередньо гідратованого хліба пшеничного, солі, яєць, перцю чорного меленого, після чого все ретельно вимішують до рівномірного розподілу компонентів, з готового фаршу формують вироби, панірують у панірувальних сухарях, після чого упаковують та заморожують, який **відрізняється** тим, що на стадії приготування фаршу як м'ясо качки використовують м'ясо качки мускусної і як м'ясо карася сріблястого використовують фарш з м'яса карася сріблястого, при наступному співвідношенні компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	20-30
фарш з м'яса карася сріблястого	30-40
хліб пшеничний	10-14
панірувальні сухарі	3-5

цибуля ріпчаста	1-2
яйця курячі	1-3
сіль	1-2
перець чорний мелений	0,05-0,1
вода	решта.