



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 122544

(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 04189

(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

(46) Публікація відомостей
про державну
реєстрацію: 25.11.2020, Бюл.№ 22

(72) Винахідник(и):

Божко Наталія Володимирівна (UA),
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Тищенко Василь Іванович (UA),
Будницька Ганна Олександрівна (UA),
Понпа Валентина Володимирівна (UA)

(73) Володілець (володільці):

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021
(UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 129771 U, 12.11.2018

UA 85606 U, 25.11.2013

UA 121969 U, 26.12.2017

UA 111881 U, 25.11.2016

RU 2015141971 A, 07.04.2017

Дяченко В.О., Галенко О.О. Розробка
технології виготовлення напівфабрикатів з
використанням м'яса індиків // Наукові
проблеми харчових технологій та
промислової біотехнології в контексті
Євроінтеграції : Програма та тези
матеріалів VII-ї Міжнародної науково-
технічної конференції, 6-7 листопада 2018
р. – К.: НУХТ. - 273 с. – с.202-203

Божко Н. В. та ін.. Дослідження модельних
фаршів на основі м'яса качки Пекінської
[Електронний ресурс] / Н. В. Божко, В. І.
Тищенко, В. М. Пасічний // Вісник
Харківського національно-технічного
університету сільського господарства ім.
П.Василенка : збірник наукових праць. –
Харків, 2016. - с. 37-40.

Пасічний В. М. та ін.. Оцінка функціонально-
технологічних властивостей січених
напівфабрикатів з м'ясом качки / В. М.
Пасічний, Н. В. Божко, І. С. Шалда //
Харчова промисловість. - 2016. - № 20. - с.
55-60

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСОВІСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ "ГАННІВСЬКІ"

(57) Реферат:

Винахід стосується способу виробництва м'ясовісних напівфабрикатів посічених, що включає поєднання м'яса обваленого качки із цибулею ріпчастою свіжою, подрібнення на м'ясорубці з

UA 122544 C2

діаметром отворів 3-5 мм, після чого додають 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, при цьому на стадії приготування фаршу як м'ясну сировину додатково використовують м'ясо механічного обвалювання індиче.

Винахід належить до галузі 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 з 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	0,05-0,1
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 тим, що м'ясовмісні напівфабрикати, які містять м'ясну сировину, рибну сировину, хліб пшеничний, сухарі панірувальні, цибулю ріпчасту, яйця курячі, перець чорний мелений, сіль кухонну, згідно зі способом, відрізняються тим, що як м'ясну сировину використовують м'ясо качки обвалене, а також додатково використовується м'ясо механічного обвалювання індиче, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:

м'ясо качки обвалене	15-25
м'ясо механічного обвалювання індиче	36-46
хліб пшеничний	11-13
панірувальні сухарі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	1,0-2,0
яйця	1,0-3,0
перець чорний мелений	0,05-0,1
сіль кухонна	1,0-1,2
вода	решта.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак способу дозволяє виробляти м'ясовмісні посічені напівфабрикати з високими показниками якості, завдяки використанню м'яса качки мускусної та використанню м'яса механічного обвалювання індичого.

При виробництві м'ясовмісних січених напівфабрикатів "Ганнівські" 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 17,4 %, оптимально збалансований за вмістом амінокислот. [2]

При виробництві м'ясовмісних напівфабрикатів "Ганнівські" як сировина тваринного походження використовується м'ясо механічного обвалювання індиче, 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. [3].

Введення у рецептуру напівфабрикатів менше 35 % м'яса механічного обвалювання індичого не забезпечує оптимальні органолептичні показники та споживчі властивості напівфабрикатів і високу біологічну цінність виробу та вміст макро- та мікроелементів. Введення м'яса механічного обвалювання індичого у кількості більше 46 % призводить до зниження функціонально-технологічних показників та 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 % знижує вологосв'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 5,0 % 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.

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

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

М'ясо качки обвалене поєднують із цибулею ріпчастою свіжою, після чого подрібнюють на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, додають м'ясо механічного обвалювання індиче, 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 заморозжують

Приклади здійснення способу та їх характеристика наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади реалізації винаходу

Компоненти	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %		
	Варіант 1	Варіант 2	Варіант 3
Сировина несолена, кг на 100 кг			
М'ясо качки обвалене	25	20	15
М'ясо механічного обвалювання індиче	36	41	46
Хліб пшеничний	11	12	13
Панірувальні сухарі	3	4	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 щільна, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак качиноного м'яса	Консистенція пружна, високі органолептичні показники за рахунок оптимального співвідношення м'яса качки та м'яса механічного обвалювання індичого	Консистенція прийнятно пухка, за органолептичними показниками більш виражено відчувається смак і аромат мяса

Джерела інформації:

1. Патент на корисну модель № 129771 UA МПК (2018.01) A23L 13/00 М'ясовмісні напівфабрикати січені "Ярославські". / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; Яковенко Я.М. заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 05375, заявл. 15.05.2018, опубл. 12.11.2018, бюл. № 21.

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

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

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

Спосіб виробництва м'ясовмісних напівфабрикатів посічених, що включає поєднання м'яса обваленого качки із цибулею ріпчастою свіжою, подрібнення на м'ясорубці з діаметром отворів 3-5 мм, після чого додають 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, який **відрізняються** тим, що на стадії приготування фаршу як м'ясну сировину додатково використовують м'ясо механічного обвалювання індиче, при наступному співвідношенні
- 5 компонентів, кг на 100 кг напівфабрикатів:
- | | |
|-------------------------------|----------|
| м'ясо качки обвалене | 15-25 |
| м'ясо механічного обвалювання | |
| індиче | 36-46 |
| хліб пшеничний | 11-13 |
| панірувальні сухарі | 3,0-5,0 |
| цибуля ріпчаста | 1,0-2,0 |
| яйця | 1,0-3,0 |
| перець чорний мелений | 0,05-0,1 |
| сіль кухонна | 1,0-1,2 |
| вода | решта. |