



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85582** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06530</p> <p>(22) Дата подання заявки: 27.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Черевко Олександр Іванович (UA), Головко Микола Павлович (UA), Серік Максим Леонідович (UA), Головко Тетяна Миколаївна (UA), Полупан Валентин Вадимович (UA), Бакіров Мюшфік Панах огли (UA)</p> <p>(73) Власник(и): ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ, вул. Клочківська, 333, м. Харків, 61051 (UA)</p>
--	--

(54) СПОСІБ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

(57) Реферат:

Спосіб виготовлення м'ясних січених виробів передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях пшеничних, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної з наступним доведенням до готовності в жарових шафах. На стадії подрібнення або перемішування компонентів додається напівфабрикат білково-мінеральний масою 5... 15 % від маси м'яса.

UA 85582 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, а саме до області одержання м'ясних січених виробів типу шніцель січених, котлети січені, биточки січені, біфштекс січений і може бути використаний на м'ясопереробних підприємствах та підприємствах ресторанного господарства.

5 Відомий спосіб виробництва м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген", що включає підготовку сировини, подрібнення, з'єднання інгредієнтів, перемішування, вибивання фаршу, порціонування, формування, панірування та теплову обробку. На етапі з'єднання інгредієнтів в фарш додатково вводять збагачувач білковий "Протоген" у кількості 10-15 % замість основної м'ясної сировини [1].

10 Недоліком відомого способу виробництва м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген" є бідний мінеральний склад кінцевого продукту з погляду низького вмісту кальцію, значне відхилення співвідношення кальцій: фосфор від оптимального значення.

15 Наряду з цим, відомо, що кальцій бере участь у багатьох метаболічних процесах, обумовлюючи стабільне функціонування певних органів та систем організму людини, зокрема серцеву діяльність, роботу опорно-рухового апарату тощо. Тому створення виробів з підвищеним вмістом легкозасвоюваних біоорганічних сполук кальцію є актуальним в таких умовах.

20 Найбільш близьким технічним рішенням до корисної моделі є відомий спосіб виготовлення м'ясних січених виробів, що передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці з діаметром отворів решітки 3...4 мм, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях пшеничних, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної в кількості 5 % від маси напівфабрикату при температурі 150...160 °С протягом 4...5 хвилин з наступним доведенням до готовності в жарових шафах при температурі 250...280 °С протягом 5...7 хвилин, причому до рецептурної суміші на стадії подрібнення або перемішування компонентів додається напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) масою 5...15 % від маси м'яса [2, 3].

Недоліком цього способу є складність дозування НКХ через коливання мінерального складу даної добавки залежно від періоду року, віку, статі тварини, режиму харчування.

30 В основу корисної моделі поставлено задачу створення м'ясних січених виробів шляхом використання у їх складі напівфабрикату білково-мінерального (НБМ) масою 5...15 % від маси м'яса [4].

35 Поставлена задача вирішується тим, що у відомому способі виробництва м'ясних січених виробів, що передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях пшеничних, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної з наступним доведенням до готовності в жарових шафах, згідно з корисною моделлю, на стадії подрібнення або перемішування компонентів додається НБМ масою 5...15 % від маси м'яса.

40 Додавання НБМ менш ніж 5 % від маси м'яса в готових виробах не дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів біоорганічними сполуками кальцію й одержати максимальне зниження вартості продукції. Додавання НБМ більше 15 % від маси м'яса призводить до значного зменшення вмісту деяких незамінних амінокислот та погіршення органолептичних показників готових виробів.

45 Відмінність даного способу полягає в тому, що при виготовленні м'ясних січених кулінарних виробів на стадії подрібнення або перемішування рецептурних компонентів додається НБМ масою 5...15 % від маси м'яса.

50 Спосіб дає можливість надати продукту оздоровчих властивостей, за рахунок формування заданого мінерального складу, зокрема збагачення виробів біоорганічними сполуками кальцію, зменшити собівартість продукції шляхом економії м'ясної сировини, підвищити ефективність технологічного процесу, тому що використання напівфабрикату білково-мінерального в технології м'ясних січених виробів не вимагає додаткового спеціального устаткування.

Джерела інформації:

55 1. Патент 27526 Україна, МПК А23L 1/31. Спосіб виробництва м'ясних січених виробів з додаванням збагачувача білкового "Протоген" / Черевко О.І., Коваленко В.О., Москаленко О.В., Горбань В.Г., Чернова Л.О.; заявник та патентовласник ХДУХТ (Україна) - № 200704804; заявл. 28.04.07; опубл. 12.11.07, Бюл. № 18.

60 2. ТУ У 15.1-01566330-159-2004. Полуфабрикат костный пищевой // Срок действия установлен с 14.10.2004. - Харьков, 2004, 17 с.

3. Патент 16330 Україна, МПК А23L 1/317, А23J 1/10 (2006.01). Спосіб виготовлення м'ясних січених виробів / Черевко О.І., Головка М.П., Колесник А.О., Серік М.Л., Головка Т.М.; заявник та патентовласник ХДУХТ (Україна) - № 200511040; заявл. 21.11.2005; опубл. 15.08.2006, Бюл. № 8.

5 4. Патент 74158 Україна, МПК А23J 3/04, А23J 1/10. Спосіб одержання білково-мінерального напівфабрикату / Черевко О.І., Головка М.П., Полевич В.В., Серік М.Л., Головка Т.М., Полупан В.В.; заявник та патентовласник ХДУХТ (Україна) - № 201201496; заявл. 13.02.2012; опубл. 25.10.2012, Бюл. № 20.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виготовлення м'ясних січених виробів, що передбачає подрібнення м'яса й замоченого у молоці або воді хліба на м'ясорубці, додавання харчової солі, перемішування маси, вибивання фаршу, розділення виробів, панірування в сухарях пшеничних, формування виробів і смаження з використанням жиру тваринного або олії рослинної з наступним доведенням до готовності в жарових шафах, який **відрізняється** тим, що на стадії подрібнення або перемішування компонентів додається напівфабрикат білково-мінеральний масою 5...15 % від маси м'яса.

15

Комп'ютерна верстка М. Мацело

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