



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **109584**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2014 00993**

(22) Дата подання заявки: **03.02.2014**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **10.09.2015**

(41) Публікація відомостей
про заявку: **10.07.2014, Бюл.№ 13**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.09.2015, Бюл.№ 17**

(72) Винахідник(и):

**Крижова Юлія Петрівна (UA),
Палій Інна Василівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,**

вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

Технология полуфабрикатов из мяса птицы
/Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковсв И.И.,
Митрофанов Н.С. - М.: Колос, 2002. - стор.
1-2 та 111-112

Галантин из курицы, рецепт від 20.12.2011
[Інтернет-публікація] URL:

<http://zametkipovara.ru/vtorye-blyuda/myasnye-blyuda/galantin-iz-kuricy/print/>
(знайдено 17.10.2014)

RU 2272545 C2, 27.03.2006

RU 2272546 C2, 27.03.2006

(54) ГАЛАНТИН

(57) Реферат:

Винахід належить до галантину, що містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль та перець чорний мелений, що додатково містить кунжутне насіння, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна, а також воду на гідратацію морквяних волокон.

UA 109584 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме, до м'ясопереробної галузі і може бути використаний у виробництві січених напівфабрикатів.

Відомий склад галантинів за підручником "Технология полуфабрикатов из мяса птицы"/Гущин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. - М: Колос, 2002. - 200 с.
5 "Полуфабрикаты рубленые": ТУ 9214 404-23476484-01, ст.4, який містить мас. %: м'ясо куряче або індиче - 75, шкірка куряча - 13, масло коров'яче - 5, горіхи волоські - 2, білок соєвий зневоднений - 5, сіль кухонна - 1,2, перець чорний або білий - 0,1.

Недоліком аналогу є те, що вони не достатньо збагачені фосфором та кальцієм.

10 Основною задачею винаходу є створення галантинів з підвищеним мікроелементним складом, які мають оздоровчо-профілактичні властивості.

Поставлена задача вирішується тим, що розроблена рецептура містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль, перець чорний мелений, згідно винаходу додатково містить кунжутне насіння, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна, а також воду на гідратацію морквяних волокон у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	52,5-55,0
шкірка куряча	11,5-14,5
кунжутне насіння	0,8-3,5
кукурудзяна олія	3,7-6,4
сир твердий	0,8-3,3
морквяні волокна	0,6-3,5
сіль	0,4-2,4
перець чорний мелений	0,06-1,0
вода на гідратацію морквяних волокон	решта.

15 Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

М'ясо індиче - це низькокалорійний дієтичний продукт харчування з оптимальним співвідношенням білків та жирів, з високим вмістом фосфору, амінокислот та вітамінів. В середньому м'ясо індиків містить 19,5-21,6 % білка. Про біологічну цінність м'яса індиків можна
20 судити по співвідношенню триптофану та оксипроліну (3,8-5:15-18). Серед ненасичених жирних кислот в білих м'язах переважає олеїнова (23,38-24,47 %) і незамінна лінолева (18,91-23,71 %).

Кунжутне насіння містить у 16,5 разів більше кальцію, ніж волоський горіх, а магнію у 4,5 разів. Найважливішими властивостями його є те, що окрім високого вмісту кальцію, у насінні кунжуту у 2 рази більше фосфору, ніж у арахісі, у 1,5 рази більше, ніж у мигдалі, у 4 рази, ніж у яловичині, що сприяє профілактиці остеопорозу, так як фосфор бере участь у побудові кісткової
25 тканини. Корисні властивості кунжутного насіння полягають у високому антиоксидантному і очищаючому ефекті, виведенні з організму важких металів, радіонуклідів та шкідливих продуктів метаболізму. Кунжутне насіння є лідером серед горіхів по вмісту фітостеринів - речовин, що знижують рівень холестерину в крові, знижують ризик розвитку онкологічних і серцево-судинних
30 захворювань, а також підвищують опір організму. Насіння впливає на кисневий обмін в організмі, сприяє оновленню клітин, прискорює відновлення організму після психічного і фізичного навантаження, нормалізує мінеральний обмін.

Кукурудзяна олія вважається дієтичною завдяки своєму складу. Вміст у ній вітаміну Е та лінолевої кислоти вищий, ніж соняшниковій олії. В кукурудзяній олії міститься вітамін К,
35 необхідний для нормального згортання крові, який також впливає на стан сполучної тканини, кісток, роботу печінки та нирок. Також кукурудзяна олія багата лецитином, що знижує рівень холестерину, який провокує атеросклероз кровоносних судин. Кукурудзяна олія знижує рівень цукру в крові.

Твердий сир - джерело вітамінів та поживний харчовий продукт. Корисні властивості сиру
40 багато в чому пояснюються його харчовою цінністю. До складу сиру входять життєво необхідні й цінні для людини білки, молочний жир, мінеральні речовини, вітаміни та екстрактні речовини. З мінеральних речовин більшість складають кальцій та фосфор. Вітамінний ряд представлений вітамінами А, С, РР, та групою В.

Морквяні волокна складаються з 86 % баластних речовин. Загальний вміст волокон близько
45 92 %, з яких 14 % - розчинна частина, а 75 - нерозчинна частина. Вони регулюють роботу кишечника, поглинають отруйні речовини в організмі, регулюють обмін речовин. Морквяні волокна мають високу вологозв'язуючу здатність та біологічну цінність за рахунок збагачення харчовими волокнами, поліпшують консистенцію та соковитість готового продукту, поліпшують процес формування січених напівфабрикатів.

50 Курячу шкірку використовують для обгортання фаршу та надання йому певної форми.

При додаванні м'яса індичого більше 55 мас. % отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 52,5 мас. % отримуємо продукт з низькими реологічними властивостями.

5 Додавання кунжутного насіння більше 3,5 мас. % погіршує органолептику продукту, додавання менше 0,8 мас. % не задовольняє потребу організму у вітамінах та мікроелементах.

Додавання кукурудзяної олії більше 6,4 мас. % погіршує органолептичні показники та консистенцію продукту, а менше 3,7 мас. % не забезпечує потребу організму у вітаміні Е та лінолевій кислоті.

10 Додавання твердого сиру більше 3,3 мас. % надає продукту не бажану консистенцію та погіршує органолептичні показники, а додавання менше 0,8 мас. % не задовольняє потребу організму у життєво необхідних й цінних білках.

Додавання морквяних волокон більше 3,5 мас. % погіршує консистенцію та органолептичні характеристики продукту, менше 0,6 мас. % не задовольняє потребу організму у харчових волокнах.

15 Додавання солі більше 2,4 мас. % або менше 0,4 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого більше 0,1 мас. % і менше 0,06 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Приклад рецептур наведено в таблиці 1

20

Таблиця 1

Сировина	Рецептури				
	№1	№2	№3	№4	№5
м'ясо індиче	52,3	53,5	54,0	54,6	55,5
шкірка куряча	11,5	12,0	13,0	13,8	14,8
кунжутне насіння	0,7	1,4	2,0	2,7	3,7
кукурудзяна олія	3,5	4,4	5,0	5,5	6,8
сир твердий	0,5	1,6	2,0	2,0	3,5
морквяні волокна	0,5	1,0	1,5	1,9	3,7
сіль	0,4	1,0	1,5	2,0	2,6
перець чорний мелений	0,06	0,1	0,2	0,5	1,0
вода на гідратацію морквяних волокон	30,8	26,1	22,5	19	12,8
висновки	Не забезпечується функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості мікроелементів, вітамінів та харчових волокон	Забезпечується позитивний вплив на функціональність продукту, покращуються органолептичні та структурно-механічні властивості	Забезпечується позитивний вплив на функціональність продукту, покращуються органолептичні та структурно-механічні властивості	Забезпечується позитивний вплив на функціональність продукту, покращуються органолептичні та структурно-механічні властивості	Погіршуються структурно-механічні властивості за рахунок високого вмісту морських волокон, твердого сиру та кукурудзяної олії

Технічний результат.

Запропонована рецептура галантинів з додаванням кунжутного насіння дає змогу отримати продукт з підвищеним мікроелементним складом, в т.ч. кальцієм, залізом, магнієм, які мають

25

оздоровчо-профілактичні властивості.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

- 5 Галантин, що містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль та перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить кунжутне насіння, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна та воду на гідратацію у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:
- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| м'ясо індиче | 53,5-54,6 |
| шкірка куряча | 12-13,8 |
| кунжутне насіння | 1,4-2,7 |
| кукурудзяна олія | 4,4-5,5 |
| сир твердий | 1,6-2 |
| морквяні волокна | 1-1,9 |
| сіль | 1-2 |
| перець чорний мелений | 0,1-0,5 |
| вода на гідратацію морквяних волокон | решта. |

Комп'ютерна верстка М. Шамоніна

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