

Винахід відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва напівфабрикатів посічених з м'яса птиці, м'ясних та кулінарних виробів.

Посічений напівфабрикат з червоного м'яса птиці включає м'ясо куряче, харчову добавку, сіль, спеції, воду, згідно винаходу як м'ясо куряче містить червоне куряче м'ясо, як харчову добавку - кремнезем, та додатково містить гарбуз та соєвий білок, у визначеному співвідношенні компонентів, %:

Червоне куряче м'ясо	40-60
Гарбуз	20-40
Соєвий білок	2-5
Сіль	0,8-2
Спеції	1,6-3
Кремнезем	0,2-0,5
Вода	решта.

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту, а також збагатити продукцію каротиноїдами.