



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **109589**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВІНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2014 01363**

(22) Дата подання заявки: **12.02.2014**

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

(41) Публікація відомостей
про заявку: **26.05.2014, Бюл.№ 10**

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

(72) Винахідник(и):

**Крижова Юлія Петрівна (UA),
Наріжна Поліна Вікторівна (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

Гущин В.В. Технология полуфабрикатов из
мяса птицы / В.В. Гущин, Б.В. Кулишев, И.И.
Маковеев, Н.С. Митрофанов - М.: Колос,
2002. - С. 118-121
UA 85606 U, 25.11.2013
Курчаева Е. Е. Использование пищевых
волокон в технологии рубленых
полуфабрикатов / Е. Е. Урчаева, В.И.
Манжесов, И.А Глотова, Е.С. Мельникова,
И.В. Максимов // Международный журнал
экспериментального образования. – 2013. –
№. 11. –С. 141-143
UA 53095 U, 27.09.2010

(54) ГАЛАНТИН "ІНДИЧИЙ"

(57) Реферат:

Винахід стосується галантину, який містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль, перець чорний мелений, причому галантин додатково містить мигдаль, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна, воду на гідратацію морквяних волокон.

UA 109589 C2

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

Відомий м'ясний фарш за підручником "Технология полуфабрикатов из мяса птицы" / Гуцин В.В., Кулишев Б.В., Маковеев И.И., Митрофанов Н.С. - М.: Колос, 2002. - 200 с. "Полуфабрикаты рубленые": ТУ 9214-404-23476484-01, стор.4, містить, мас. %: м'ясо куряче або індиче - 75, шкірку курячу - 13, масло коров'яче - 5, горіхи волозькі - 2, білок соєвий зневоднений - 5, сіль кухонну - 1,2, перець чорний або білий - 0,1.

Недоліком аналога є те, що він недостатньо збагачений мікроелементним складом, зокрема кальцієм, залізом, магнієм.

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

Поставлена задача вирішується тим, що галантин "Індичий" містить м'ясо індиче, шкіру курячу, сіль, перець чорний мелений. Згідно з винаходом, додатково використовується мигдаль, кукурудзяна олія, сир твердий, морквяні волокна, вода на гідратацію морквяних волокон у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	53,0-55,0
шкірка куряча	12,0-14,0
мигдаль	1,5-2,5
кукурудзяна олія	4,0-5,0
сир твердий	2,0
морквяні волокна	1,0-2,0
сіль	1,1-1,3
перець чорний мелений	0,2-0,3
вода на гідратацію морквяних волокон	решта

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

М'ясо індиче - одне з низькокалорійних, але дуже поживних видів м'яса. В ньому міститься невелика кількість холестерину - 74 мг/100 г. М'ясо індиче багате на селен, залізо, калій, магній, а також містить фосфор в такій же кількості як і в рибі. Також містяться вітаміни: В₆, РР, В₂, В₁₂. М'ясо індиче не викликає алергії.

Мигдаль має високу біологічну цінність за амінокислотним складом. Білки мигдалю в значній кількості містять такі незамінні амінокислоти як валін, гістидин, метіонін, лейцин та фенілаланін. За цими показниками він переважає білок фундуку, а за вмістом метіоніну ще й білок арахісу. У порівнянні з фундуком та арахісом мигдаль містить більшу кількість вітамінів групи В (В₁, В₂, В₄), вітаміну Е та А. Вміст вітамінів групи В роблять мигдаль дуже корисним для створення і нормального функціонування клітин, а вітамін Е має антиоксидантні властивості і також вважається вітаміном молодості. Мигдаль містить велику кількість мінеральних речовин та магнію. Поєднання цих речовин робить мигдаль корисним для серцево-судинної системи і всього організму в цілому.

Кукурудзяна олія вважається дієтичною завдяки своєму складу. Вміст у ній вітаміну Е і лінолевої кислоти вищий, ніж в соняшниковій олії. У кукурудзяній олії міститься вітамін К, необхідний для нормального згортання крові, та який також впливає на стан кісток, сполучної тканини, роботу печінки і нирок. Також кукурудзяна олія багата лецитином, завдяки якому знижується рівень холестерину, який провокує атеросклероз кровоносних судин. Кукурудзяна олія значно знижує рівень цукру у крові, є профілактикою ракових захворювань, покращує обмін речовин та виводить шкідливі токсини з організму.

Твердий сир - джерело вітаміну D. Твердий сир - це поживний харчовий продукт. Корисні властивості сиру багаті 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.

Морквяні волокна регулюють обмін речовин, стимулюють роботу кишечника, мають високу вологозв'язуючу здатність та біологічну цінність за рахунок збагачення харчовими волокнами, поліпшують консистенцію і соковитість готового продукту, покращують процес формування січених напівфабрикатів.

При введенні м'яса індичого більше 55,0 мас. % отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 53,0 мас. % отримуємо фарш, що має невисокі реологічні властивості.

Додавання шкірки курячої менше 12,0 мас. % або більше 14,0 мас. % призводить до погіршення зовнішнього вигляду.

Додавання мигдалю менше 1,5 мас. % не задовольняє потребу організму в амінокислотах, мінеральних речовинах, вітамінах, а більше 2,5 мас. % погіршує органолептичні властивості готового продукту.

Додавання кукурудзяної олії менше 4,0 мас. % погіршує реологічні властивості, а більше 6,0 мас. % збільшує вміст жиру в готовому продукті.

Додавання сиру твердого більше 2,5 мас. % призводить до погіршення реологічних властивостей, а введення його менше 1,5 мас. % знижує смакові властивості.

Додавання морквяних волокон менше 1,0 мас. % не задовольняє потребу організму в харчових волокнах, а більше 2,0 мас. % погіршує консистенцію готового продукту.

Додавання солі менше 1,1 мас. % або більше 1,3 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 мас. % та більше 0,3 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Приклади рецептур

Сировина	Рецептура				
	№1	№2	№3	№4	№5
М'ясо індиче	52	53	54	55	56
Шкірка куряча	15	14	13	12	11
Мигдаль	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
Кукурудзяна олія	3,0	4,0	4,5	5,0	6,0
Сир твердий	2,5	2,0	2,0	2,0	1,5
Морквяні волокна	0,5	1,0	2,0	1,5	2,5
Сіль	0,9	1,1	1,3	1,2	1,5
Перець чорний мелений	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вода на гідратацію	25,0	23,2	21,0	20,5	18,2

Висновки:

Приклад 1: використання мигдалю в кількості 1,0 мас. % не забезпечує функціональність продукту за рахунок недостатньої кількості мікроелементів.

Приклад 2: використання мигдалю в кількості 1,5 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю мікроелементів та дозволяє створити рецептуру галантинів, збагачених кальцієм, залізом, магнієм.

Приклад 3: використання мигдалю в кількості 2,0 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю мікроелементів та дозволяє створити рецептуру галантинів, збагачених кальцієм, залізом, магнієм.

Приклад 4: використання мигдалю в кількості 2,5 мас. % забезпечує продукт необхідною кількістю мікроелементів та дозволяє створити рецептуру галантинів, збагачених кальцієм, залізом, магнієм.

Приклад 5: використання мигдалю в кількості 3,0 мас. % погіршує консистенцію галантинів.

Технічний результат.

Дана рецептура галантинів з додаванням мигдалю дозволяє створити напівфабрикати, збагачені білками, мінеральними речовинами, зокрема кальцієм, залізом, магнієм, вітамінами та харчовими волокнами, дає змогу розширити асортимент харчових продуктів оздоровчо-профілактичної дії.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Галантин, що містить м'ясо індиче, шкірку курячу, сіль, перець чорний мелений, який **відрізняється** тим, що додатково містить мигдаль, кукурудзяну олію, сир твердий, морквяні волокна, воду на гідратацію морквяних волокон при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

м'ясо індиче	53,0-55,0
шкірка куряча	12,0-14,0
мигдаль	1,5-2,5
кукурудзяна олія	4,0-5,0
сир твердий	2,0
морквяні волокна	1,0-2,0
сіль	1,1-1,3

перець чорний мелений
вода на гідратацію морквяних
волокон

0,2-0,3
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