



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147369** (13) **U**  
(51) МПК (2021.01)  
**A23L 27/00**  
**A23L 27/10** (2016.01)

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО  
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ"

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<b>(21)</b> Номер заявки: <b>u 2020 06047</b>	<b>(72)</b> Винахідник(и): <b>Тищенко Людмила Миколаївна (UA),</b> <b>Пилипчук Оксана Станіславівна (UA),</b> <b>Акульонок Олександра Ігорівна (UA)</b>
<b>(22)</b> Дата подання заявки: <b>22.09.2020</b>	
<b>(24)</b> Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: <b>06.05.2021</b>	<b>(73)</b> Володілець (володільці): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ</b> <b>БІОРЕСУРСІВ І</b> <b>ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ,</b> вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)
<b>(46)</b> Публікація відомостей про державну реєстрацію: <b>05.05.2021, Бюл.№ 18</b>	

**(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ МАРИНАДУ ДЛЯ М'ЯСА НА ОСНОВІ МЕДУ**

**(57) Реферат:**

Спосіб приготування маринаду для м'яса на основі меду включає стадію підготовки інгредієнтів, ретельне перемішування до однорідної консистенції суміші на основі олії, перцю чорного, перцю червоного меленого, цибулі сушеної, коріандру подрібненого та імбиру меленого. На водяній бані підігрівують мед до рідкої консистенції, додають до нього соняшникову олію у однаковій кількості. Після чого додатково вводять у суміш часник мелений, розмарин і ретельно перемішують до однорідної консистенції з рештою інгредієнтів.

**UA 147369 U**

UA 147369 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використана в асортименті маринадів для натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів, з оптимальним жирнокислотним складом.

Відомий аналог (Патент на корисну модель № 134474, "Маринад на основі рослинних олій"), приготування якого передбачає стадію підготовки, внесення та перемішування інгредієнтів, а саме: олії ріпакової, солі, цукру, аскорбату натрію, куркуми, римського кмину, паприки червоної, перцю чорного, перцю червоного, фенхелю, коріандру, лаврового листу, цибулі сушеної, кмину, імбиру, екстракту дріжджів, ферменту бромелаїну.

Недоліком аналога є те, що він потребує багатьох технологічних операцій, і не враховує показники втрати активності ферменту при зберіганні, є багатокомпонентним, а також має у своєму складі речовини не природного походження.

Задача способу виробництва маринаду полягає в розширенні асортименту маринадів для натуральних великошматкових напівфабрикатів з використанням натурального меду, який впливає на ароматично-смакові властивості, консистенцію та термін зберігання.

Додаткова задача створити маринад, який буде характеризуватися лише натуральними компонентами, з природними антиокислювальними властивостями та буде надавати продукту індивідуальні смакоароматичні відтінки.

Поставлена задача вирішується тим, що в способі приготування маринаду для м'яса на основі меду, що включає стадію підготовки інгредієнтів, ретельне змішування до однорідної консистенції суміші на основі олії, перцю чорного, перцю червоного меленого, цибулі сушеної, коріандру подрібненого та імбиру меленого, згідно з корисною моделлю, на водяній бані підігрівують мед до рідкої консистенції, додають до нього олію у однаковій кількості, після чого додатково вводять у суміш часник мелений, розмарин і ретельно перемішують до однорідної консистенції з рештою інгредієнтів, в наступному співвідношенні, мас. %: мед - 44,5; олія соняшникова - 44,5; сіль - 1,5; перець чорний мелений - 0,2; перець червоний мелений - 0,2; цибуля сушена - 5,3; часник мелений - 0,7; коріандр подрібнений - 2,3; імбир мелений - 0,6; розмарин - 0,2.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: сукупність всіх ознак заявленої рецептури дозволяє одержати маринад особливого складу, з метою розширення асортименту маринадів для натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів.

Мед має бактерицидну, імунобіологічну та стимулюючу дію, сприяє виведенню токсинів з організму. Він містить значну кількість поживних речовин, а саме (мг/100 г сухого продукту): 85-79 % сухих речовин, біля 82 % від сухої речовини фруктози та глюкози, сахароз не більше 6 %, 0,25-0,64 % - білки. Мед має в своєму складі компоненти, які обумовлюють його поживну та біологічну цінність, завдяки чому його використовують як сировину в харчовій промисловості, а також як біологічно-активну добавку для підвищення харчової і біологічної цінності продуктів. Мед, як джерело мінеральних речовин, має певне фізіологічне значення для людини.

Приготування маринаду відбувається наступним чином: на водяній бані підігрівують мед, коли він набуває рідкої консистенції, додають до нього олію, сіль, чорний та червоний мелений перець, сушену цибулю та часник, подрібнений коріандр, мелений імбир і розмарин. Отриману суміш ретельно перемішують до однорідної консистенції.

Введення в рецептуру маринаду меду та олії у однаковій кількості по 44,5 мас. % відповідає органолептичним показникам та забезпечує оптимальний жирнокислотний та мінеральний склад.

Кількість меду у рецептурі вибирали, орієнтуючись на органолептичні властивості готового продукту.

Соняшникова олія забезпечують збалансований жирнокислотний склад та підвищує органолептичні показники продукту.

Додавання солі менше 1,0 мас. % або більше 1,5 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого менше 0,1 мас. % та більше 0,2 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Перець червоний надає продукту завершеного смаку, гостроти та характерну пікантність. Він стимулює травлення, покращує метаболізм, підвищує апетит.

Сушена цибуля покращує засвоєння їжі, підвищує опірність організму до інфекційних захворювань. Її застосовують при шлунково-кишковому розладі, що супроводжується недостатньою руховою і секреторною діяльністю шлунка.

Сушений часник містить ефірну олію, в склад якої входить глікозид, аліїн, подібно до пеніциліну може вбивати мікроорганізми. Він містить фітонциди і бактерицидні речовини, тому

часто використовується як дезінфікуюча речовина. Часник багатий на вітамін С. В зубах є вуглеводи, полісахариди, інулін, фітостерини, вітамін А, В, D, РР, мінеральні речовини (йод, кальцій, фосфор, магній), мікроелементи, органічні кислоти. Також часник сушений мелений виводить надлишки холестерину з організму. Ще часник позбавляє організм від отруєння і може регулювати травні процеси.

Імбир містить в своєму складі вітаміни групи В, А, С, безліч амінокислот, цинк, калій, фосфор, магній, залізо, кальцій. Ця спеція стимулює теплообмін в організмі, підвищує інтенсивність метаболізму.

Ароматичні та смакові якості коріандру зумовлені наявністю в ньому ефірної олії, а також у ньому міститься цукор, білкові речовини, крохмаль, вітаміни В, Р, С,  $\beta$ -каротин. Коріандр збуджує апетит, сприяє перетравленню їжі.

Розмарин покращує роботу всіх систем організму, стимулює травлення, прискорює обмінні процеси і виводить шлаки.

Приклад рецептури заявленого маринаду наведено в таблиці.

Таблиця

Маринад для м'яса на основі меду

Назва інгредієнта	Співвідношення, мас. %
Мед	44,5
Олія соняшникова	44,5
Сіль	1,5
Перець чорний мелений	0,2
Перець червоний мелений	0,2
Цибуля сушена	5,3
Часник мелений	0,7
Коріандр подрібнений	2,3
Імбир мелений	0,6
Розмарин	0,2

Технічний результат полягає в тому, що дана рецептура дозволяє розширити асортимент маринадів для натуральних м'ясних маринуваних напівфабрикатів, з оптимальним жирнокислотним складом.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб приготування маринаду для м'яса на основі меду, що включає стадію підготовки інгредієнтів, ретельне перемішування до однорідної консистенції суміші на основі олії, перцю чорного, перцю червоного меленого, цибулі сушеної, коріандру подрібненого та імбиру меленого, який **відрізняється** тим, що на водяній бані підігрівають мед до рідкої консистенції, додають до нього соняшкову олію у однаковій кількості, після чого додатково вводять у суміш часник мелений, розмарин і ретельно перемішують до однорідної консистенції з рештою інгредієнтів, в наступному співвідношенні, мас. %:

мед	44,5
олія соняшникова	44,5
сіль	1,5
перець чорний мелений	0,2
перець червоний мелений	0,2
цибуля сушена	5,3
часник мелений	0,7
коріандр подрібнений	2,3
імбир мелений	0,6
розмарин	0,2.