



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **147371** (13) **U**
(51) МПК (2021.01)
A23L 13/70 (2016.01)
A23L 27/00

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

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2020 06050	(72) Винахідник(и): Тищенко Людмила Миколаївна (UA), Пилипчук Оксана Станіславівна (UA), Акульонок Олександра Ігорівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 22.09.2020	
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 06.05.2021	(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ, вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ-41, 03041 (UA)
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 05.05.2021, Бюл.№ 18	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ШИНКИ З М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ У МЕДОВОМУ МАРИНАДІ

(57) Реферат:

Спосіб приготування шинки з м'ясної сировини у медовому маринаді включає приготування маринаду, витримування в ньому м'ясної сировини перед запіканням. У маринад на основі меду додатково додають коріандр подрібнений, імбир мелений, розмарин, перець червоний мелений, сушені часник та цибулю. При цьому олії додають в рівній з медом пропорції. Після просочування з усіх сторін м'ясну сировину залишають у маринаді на 2 години при кімнатній температурі та після закінчення маринування загортають у фольгу і відправляють у розігріту на 180 °С духовку та запікають протягом 1 години.

UA 147371 U

UA 147371 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі і може бути використана у виробництві м'ясних шинок.

Відомий аналог [Патент на корисну модель № 94927 "М'ясний рулет у маринаді"], який формують та скручують в рулет, а рецептура містить такий склад, мас. %: баранину - 61,0-64,0; сир твердий - 7,0-7,5; мед - 14,0-15,0; гірчицю - 14,0-15,0; сіль кухонну - 1,0-1,5; перець чорний мелений - 0,1-0,25.

Недоліком аналога є те, що він є складний у промислового формуванні та виробництві, під час транспортування може легко втратити форму, а також продукт має специфічний запах баранини і несоковитий.

Основною задачею корисної моделі є спосіб приготування соковитої шинки у медовому маринаді, простої та легкої у приготуванні, з апетитними смаковими якостями, ароматом та відсутністю специфічних запахів за рахунок підібраних спецій.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі приготування шинки з м'ясної сировини у медовому маринаді, який включає приготування маринаду, витримання в ньому м'ясної сировини перед запіканням, згідно з корисною моделлю, у маринад на основі меду додатково додають коріандр подрібнений, імбир мелений, розмарин, перець червоний мелений, сушену цибулю та мелений часник, причому олії додають в рівній з медом пропорції, а після просочування з усіх сторін м'ясу сировину залишають у маринаді на 2 години при кімнатній температурі та після закінчення маринування загортають у фольгу і відправляють у розігріту на 180 °C духовку та запікають протягом 1 години.

Таким чином для здійснення рецептури підібрали наступні компоненти мас. %: м'ясна сировина - 65,0; мед -12; олія - 12; 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.

Спосіб приготування шинки з м'ясної сировини у медовому маринаді здійснюють наступним чином; м'ясо миють, обсушують паперовими рушниками. У скляній або металевій посудині змішують мед і олію у рівних пропорціях, додають сіль, чорний та червоний мелений перець, сушену цибулю, мелений часник та імбир, подрібнений коріандр та розмарин. М'ясо ретельно маринують в отриманому маринаді зі всіх сторін і залишають на 2 години при кімнатній температурі. Після маринування м'ясо загортають у фольгу і відправляють у розігріту до 180 °C духовку на 1 годину.

Як м'ясу сировину, яку маринують та запікають у фользі, використовують яловичину, баранину, свинину. Важливим є правильність його приготування. Для найкращого результату згідно з підібраними компонентами запропоновано запікання, адже при смаженні м'ясо насичується такими шкідливими для людини речовинами як канцерогени.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному:

М'ясо будь-якої тварини калорійне, тому воно є основним джерелом енергії, насичує організм цінними елементами, а основним його компонентом є білок. Він є будівельною структурою в клітинах організму, та бере участь в обміні речовин у всіх системах організму. Завдяки йому м'язи людини мають еластичність, він зміцнює кісткову тканину і формує імунну систему. Нормальне функціонування організму людини може бути при наявності амінокислот, які є тільки в продукції тваринного походження. Тільки в такій їжі дані кислоти збалансовані, тому вона і вважається цінною. Через недостатність арахідонової та ліноленової кислоти у дітей відбувається уповільнення росту. А зрілі люди страждають атеросклерозом. Якщо треба поповнити вміст заліза в крові, то червоне м'ясо легко поповнить баланс даної речовини. Саме м'ясні страви з червоного м'яса містять залізо, що легко засвоюється на відміну від інших продуктів і лікарських форм.

Також м'ясні страви збагачені мікро- і макроелементами та вітамінами, такими як магній, який відіграє велику роль у функціонуванні нервової системи, цинк - необхідний для регенерації, зростання тканин, вироблення статевих гормональних речовин, фосфор - сприяє зміцненню зубів, посилює активність клітин мозку, калій - нормалізує артеріальний тиск, благотворно впливає на роботу серця, вітаміни: B₆, B₁₂, A, D, PP відіграють велику роль у стані імунної, нервової і інших системах організму.

Мед має бактерицидну, імунобіологічну та стимулюючу дію, сприяє виведенню токсинів з організму. Мед містить мінеральних речовин в кількості (мг/100 г сухого продукту): K - 25; Ca - 4; Mg-2; Na-25; Fe-1,1. Мед містить значну кількість поживних речовин, а саме (мг/100 г сухого продукту): 85-79 % сухих речовин, біля 82 % від сухої речовини фруктози та глюкози, сахарози 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. Кількість меду у рецептурі вибирали, орієнтуючись на органолептичні властивості готового продукту.

5 Додавання меду менше 10,0 мас. % погіршує органолептичні показники, додавання більше 15,0 мас. % надає продукту вираженого солодкого смаку.

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

10 Особливого значення для приготування маринаду і подальшого запікання відіграє підбір спецій: перець чорний мелений, перець червоний мелений, цибуля сушена, часник мелений, коріандр подрібнений, імбир мелений та розмарин.

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

15 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.

20 Сушений часник містить ефірну олію, в склад якої входять 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 зубках є вуглеводи, полісахариди, інулін, фітостерини, вітаміни 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.

Таблиця

Сировина	Рецептура		
	№1	№2	№3
М'ясна сировина	65,0	65,0	65,0
Мед	10	12	15
Олія соняшникова	14	12	9
Сіль	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,2
Перець червоний мелений	0,2	0,2	0,2
Цибуля сушена	5,3	5,3	5,3
Часник мелений	0,7	0,7	0,7
Коріандр подрібнений	2,3	2,3	2,3
Імбир мелений	0,6	0,6	0,6
Розмарин	0,2	0,2	0,2
Всього	100		

30 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, β-каротин. Коріандр збуджує апетит, сприяє кращому перетравленню їжі.

35 Розмарин покращує роботу всіх систем організму, стимулює травлення, прискорює обмінні процеси і виводить шлаки. Приклади рецептур наведено у таблиці.

Приклад 1: використання в маринаді олії у кількості 14,0 мас. % та меду у кількості 10,0 мас. % не надає продукту бажаних смакових властивостей і робить продукт більш жирним.

40 Приклад 2: використання в маринаді олії у кількості 12,0 мас. % та меду у кількості 12,0 мас. % забезпечує позитивний вплив на функціональність продукту та дозволяє створити рецептуру з оптимальним співвідношенням компонентів.

Приклад 3: використання в маринаді олії у кількості 9,0 мас. % та меду у кількості 15,0 мас. % погіршує смак готового продукту, надає йому надто солодкого, специфічного смаку.

Технічний результат полягає в тому, що рецептура № 2 дозволяє створити шинку з м'ясної сировини в маринаді з вираженими смаковими властивостями, з підвищеною харчовою та біологічною цінністю та розширити асортимент м'ясних виробів.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб приготування шинки з м'ясної сировини у медовому маринаді, який включає приготування маринаду, витримання в ньому м'ясної сировини перед запіканням, який **відрізняється** тим, що у маринад на основі меду додатково додають коріандр подрібнений, імбир мелений, розмарин, перець червоний мелений, сушені часник та цибулю, причому олії додають в рівній з медом пропорції, а після просочування з усіх сторін м'ясну сировину залишають у маринаді на 2 години при кімнатній температурі та після закінчення маринування загортають у фольгу і відправляють у розігріту на 180 °С духовку та запікають протягом 1 години.

15