



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **74799** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	u 2012 05229	(72) Винахідник(и):	Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Пророка Віктор Леонідович (UA)
(22) Дата подання заявки:	27.04.2012	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	12.11.2012		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	12.11.2012, Бюл.№ 21		

(54) ПЕЛЬМЕНІ З МИГДАЛЕМ ТА ЧОРНИЛАМИ КАЛЬМАРА

(57) Реферат:

Пельмені містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшникову, куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану, корицю мелену та чорнила кальмара або каракатиці, які додають в тісто.

UA 74799 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до заморожених м'ясних напівфабрикатів.

Відомий заморожений напівфабрикат, що містить яловичину першого сорту жиловану, свинину напівжирну жиловану, свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, олію соняшникову, сіль кухонну, цукор-пісок, перець чорний мелений (Производство замороженных полуфабрикатов в тесте: Справочник / Забашта А.Г. - М.: Издательство "КолосС", 2006.-551 с.).

Недоліком прототипу можна вважати високу собівартість та необхідність покращення органолептичних показників.

В основу корисної моделі поставлено задачу створення пельменів, до складу яких входить мигдаль смажений, який має високу харчову та поживну цінність, чорнила кальмара або каракатиці для покращення органолептичних показників та розширення асортименту даного виду напівфабрикату.

Поставлена задача вирішується тим, що пельмені містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшникову, згідно з корисною моделлю, додатково містять куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану, корицю мелену та чорнила кальмара або каракатиці, які додають в тісто, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна жилована	2,6-5,6
куряче філе	27,0-31,8
свинина жирна жилована	11,2-13,0
батон гідратований	3,2-4,0
мигдаль смажений подрібнений	0,3-0,5
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5
борошно вищого ґатунку	37,5-38,5
чорнила кальмара або каракатиці	0,20-0,30
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,4-11,2
сіль кухонна	1,5-2,2
кориця мелена	0,01-0,02
перець чорний мелений	0,05-0,13.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання мигдалю смаженого та чорнил кальмара або каракатиці дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості пельменів; отримати продукт з високою харчовою та поживною цінністю.

Мінімальна кількість кожного інгредієнта сировини вибрана за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктована реологічними властивостями, які визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - свинини нежирної менше 2,6 % погіршує органолептичні показники та поживну цінність продукту, а більше 5,6 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення свинини жирної менше 11,2 % погіршує органолептичні показники, а більше 13,0 % - не доцільне з точки зору собівартості; введення курячого філе менше 27,0 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу, а більше 31,8 % - не доцільне з точки зору собівартості.

Введення мигдалю смаженого більше 0,5 % та менше 0,3 % призводить до погіршення органолептичних показників продукту.

Додавання цибулі ріпчастої менше 10,4 % призводить до зниження соковитості продукту, додавання більше 11,2 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

Використання борошна пшеничного вищого ґатунку менше 37,5 % і більше 38,5 % знижує властивості тіста.

Додавання яєць курячих або меланжу менше 1,5 % не забезпечує достатню пластичність тіста, а додавання більше 2,5 % знижує пластичність тіста.

Додавання солі кухонної менше 1,5 % та більше 2,2 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення чорнил кальмара або каракатиці в тісто менше 0,20 % не достатньо забарвлює оболонку, а більше 0,30 не доцільне з точки зору собівартості.

Додавання перцю чорного та кориці мелених значно покращує смако-ароматичні показники готового продукту.

Використання борошна на підсипку менше 0,8 % призводить до злипання готового продукту, а використання більше 1,2 % - до погіршення зовнішнього вигляду готового продукту.

Додавання олії соняшникової менше 0,15 % і більше 0,25 % погіршують властивості тіста.

Приклади складу пельменів наведені в таблиці.

5

Таблиця

Приклади рецептур пельменів

Сировина	Рецептури пельменів			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Кількість основної сировини, кг на 100 кг				
Куряче філе	27,0	28,5	30,0	31,8
Свинина жирна жилована	13,0	12,5	12,0	11,2
Свинина нежирна жилована	5,6	4,6	3,6	2,6
Борошно пшеничне в/г	37,5	38,0	38,0	38,5
Цибуля ріпчаста	11,2	11,0	10,8	10,4
Яйця курячі або меланж	2,5	2,0	2,0	1,5
Батон гідратований	3,2	3,4	3,6	4,0
Разом:	100	100	100	100
Кількість допоміжної сировини, кг на 100 кг основної сировини				
Сіль кухонна	1,7	1,7	1,7	1,7
Кориця мелена	0,01	0,01	0,01	0,01
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Борошно на присипку	1,0	1,0	1,0	1,0
Олія соняшникова	0,2	0,2	0,2	0,2
Мигдаль смажений мелений	0,5	0,5	0,5	0,5
Чорнила кальмара або каракатиці	0,19	0,24	0,28	0,32

Висновки:

Приклад № 1: додавання чорнил кальмара або каракатиці в такій кількості в рецептуру пельменів не достатньо впливає на органолептичні показники готового продукту.

10 Приклад № 2: додавання чорнил кальмара або каракатиці в такій кількості в рецептуру пельменів покращує органолептичні показники готового продукту.

Приклад № 3: додавання чорнил кальмара або каракатиці в такій кількості в рецептуру пельменів суттєво покращує органолептичні показники готового продукту.

15 Приклад № 4: додавання чорнил кальмара або каракатиці в такій кількості в рецептуру пельменів погіршує органолептичні показники готового продукту.

Аналіз таблиці показує, що до складу розроблених рецептур пельменів доцільно вводити в тісто чорнила кальмара або каракатиці в кількості 0,24-0,28 %.

20 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура пельменів з чорнилами кальмара або каракатиці дає змогу створити напівфабрикат з високими органолептичними показниками та розширити асортимент заморожених напівфабрикатів в тістовій оболонці.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Пельмені з мигдалем та чорнилами кальмара, які містять свинину жирну жиловану, яйця або меланж, борошно пшеничне вищого ґатунку, борошно на присипку, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, олію соняшкову, які **відрізняються** тим, що додатково містять куряче філе, мигдаль смажений подрібнений, батон гідратований, свинину нежирну жиловану, корицю мелену та чорнила кальмара або каракатиці, які додають у тісто, при наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина нежирна жилована	2,6-5,6
куряче філе	27,0-31,8
свинина жирна жилована	11,2-13,0
батон гідратований	3,2-4,0
мигдаль смажений подрібнений	0,3-0,5
олія соняшникова	0,15-0,25
яйця або меланж	1,5-2,5

борошно вищого ґатунку	37,5-38,5
чорнила кальмара або каракатиці	0,2-0,3
борошно на присипку	0,8-1,2
цибуля ріпчаста	10,4-11,2
сіль кухонна	1,5-2,2
кориця мелена	0,01-0,02
перець чорний мелений	0,05-0,13.

Комп'ютерна верстка М. Ломалова

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601