



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **76498** (13) **U**
(51) МПК (2013.01)
A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2012 06280	(72) Винахідник(и): Асауляк Альона Василівна (UA), Сергієнко Олександра Сергіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 24.05.2012	(73) Власник(и): ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.01.2013	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.01.2013, Бюл.№ 1	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ М'ЯСА КРОЛИКА

(57) Реферат:

Спосіб виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика включає підготування компонентів, приготування фаршу, формування, теплової обробку і заморожування. При цьому до фаршу додають 15-20 мас. % оливкової олії.

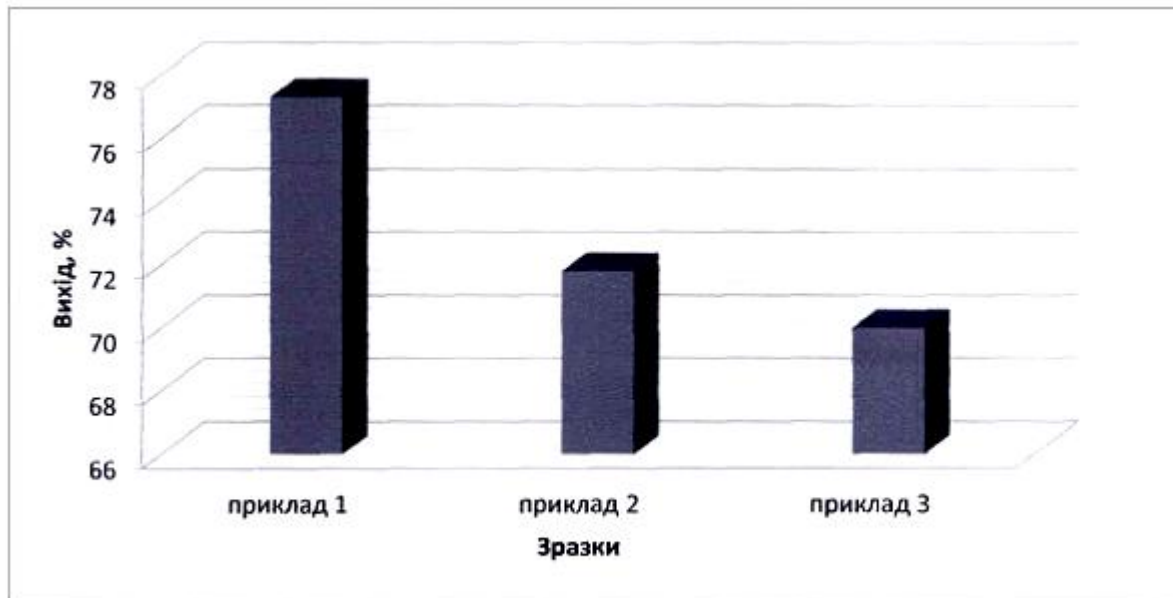


Рис. - Функціонально-технологічні показники напівфабрикатів із м'яса кролика

UA 76498 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, зокрема до способу виробництва м'ясних напівфабрикатів.

З моніторингу науково-технічних літературних джерел виявлено, що найближчим до корисної моделі, яка заявляється, вибраний спосіб виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика (Семеннюк, Л. Кролики - это не только "ценный мех"? Полуфабрикаты из мяса кролика, World Meat Technologies. - 2010. - № 5-6).

Відомий спосіб складається з декількох етапів, які включають наступні технологічні операції:

- підготування компонентів;
- приготування фаршу;
- формування;
- теплова обробка;
- заморожування.

Прототип та корисна модель, яка заявляється, мають такі спільні ознаки (операції):

- підготування компонентів;
- приготування фаршу;
- формування;
- теплова обробка;
- заморожування.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика, в якому до фаршу із м'яса кролика додають оливкову олію. За рахунок цього отримати продукцію з поліпшеними органолептичними показниками та підвищеним виходом.

Поставлена задача вирішена в способі виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика, що включає підготування компонентів, приготування фаршу, формування, теплову обробку, заморожування, і згідно з корисною моделлю, до фаршу додають 15-20 мас. % оливкової олії.

Новим у корисній моделі, що заявляється, є використання оливкової олії.

Підвищити вихід та органолептичні показники при виробництві напівфабрикатів дозволяє використання оливкової олії, оскільки завдяки цьому в першу чергу підвищується ніжність продукту. Це одна з розповсюджених олій у споживачів, але в виробництві м'ясних виробів ще не досить відома.

Оливкова олія займає особливе місце серед інших олій. Вона найбільш цінна та поживна. Відсоток вмісту жирних та поліненасичених кислот в ній не такий високий, проте вона засвоюється краще, ніж інші.

Оливкова олія попереджає серцево-судинні захворювання. Встановлено, що жителі Середземномор'я рідко страждають серцево-судинними захворюваннями завдяки дієті, що містить багато овочів, фруктів, риби, але мало м'яса та вершкового масла. Основним джерелом є оливкова олія.

Оливкову олію можна рафінувати, тобто очистити. Як правило рафінації підлягає олія не дуже високої якості. Вона використовується частіше за все в кулінарії.

Нерафінована оливкова олія має специфічний запах та смак, що є незвичним для нашого споживача, але саме ця олія найбільш цінна та поживна. Її використовують для приготування салатів та рибних консервів.

В нашій країні її не виробляють, і коштує вона значно дорожче інших. Дороговизна продукту обумовлена ще й особливими її властивостями, олію часто використовують в складі лосьйонів, кремів та інших косметологічних засобах.

Тому використання оливкової олії при виробництві м'ясних напівфабрикатів є ще досить перспективним.

Виробництво напівфабрикатів із м'яса кролика має наступну послідовність: м'ясо кролика піддають вхідному контролю, розпаковують та направляють на попереднє подрібнення. Потім подрібнену м'ясну сировину передають на процес приготування фаршу.

Спочатку сировину подрібнюють на вовчку, далі передають до мішалки, куди відповідно до рецептури додають цибулю, яйця, сіль, спеції та 15-20 мас. % оливкової олії.

Потім направляють на формування до формувальних автоматів, а після - на теплову обробку до температури всередині виробу (70±2) °С.

Заморожування м'ясних напівфабрикатів відбувається у швидкозаморозильних апаратах при температурі (-30±2) °С.

Приклад 1

Виробили напівфабрикати, як описано вище, з додаванням 15 % оливкової олії.

Приклад 2

Виробили напівфабрикати, як описано вище, з додаванням 20 % оливкової олії.

Приклад 3

Виробили напівфабрикати, як описано вище, без додавання оливкової олії.

5 Функціонально-технологічні показники котлет наведено на кресленні, а органолептичні - зведені до таблиці. Як видно з діаграми та таблиці зразки напівфабрикатів, які виробляють за прикладом 1, мають більший вихід та вищий бал за органолептикою.

Таблиця

Органолептичні показники котлет (бали)

Показники	Зразки котлет		
	Приклад 1	Приклад 2	Приклад 3
Зовнішній вигляд	9	8	7
Вигляд на розрізі	9	7	7
Колір	9	9	9
Консистенція	9	7	7
Запах та смак	9	8	7
Середній бал	9	7,8	7,4

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Спосіб виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика, що включає підготування компонентів, приготування фаршу, формування, теплову обробку і заморожування, який **відрізняється** тим, що до фаршу додають 15-20 мас. % оливкової олії.

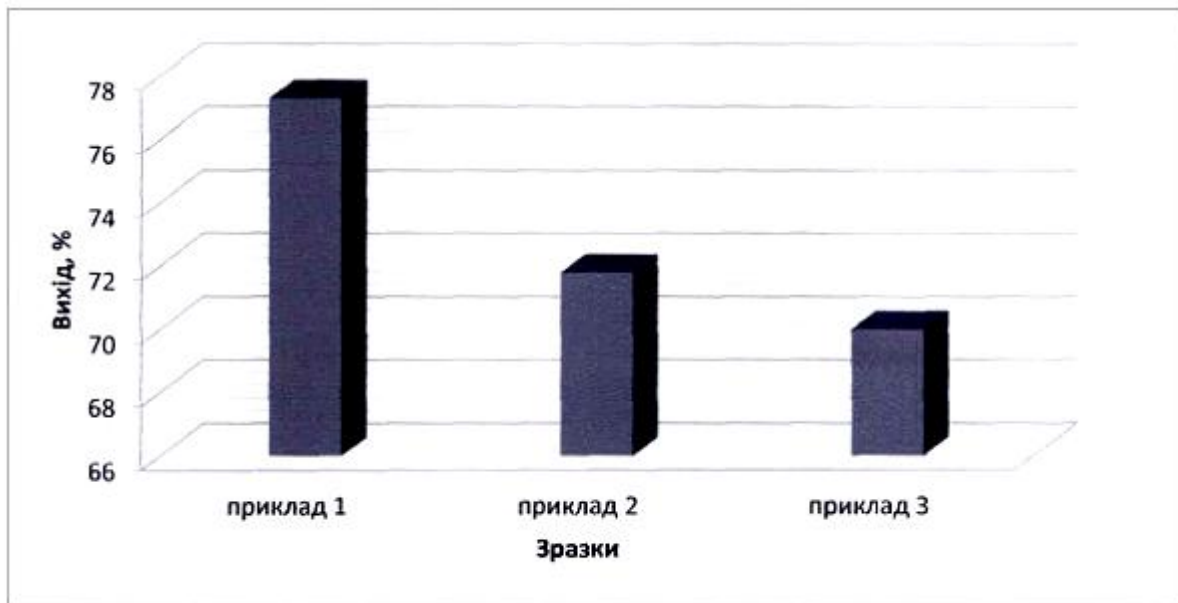


Рис. - Функціонально-технологічні показники напівфабрикатів із м'яса кролика

Комп'ютерна верстка В. Мацело

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