



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **119680** (13) **U**  
(51) МПК

**A23L 13/40** (2016.01)

**A23L 13/60** (2016.01)

**A23L 13/70** (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО  
ЕКОНОМІЧНОГО  
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ  
УКРАЇНИ

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

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2016 13438</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>27.12.2016</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>10.10.2017</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>10.10.2017, Бюл.№ 19</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Хомич Галина Панасівна (UA), Ткач Надія Іванівна (UA), Бабак Анна Миколаївна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ, вул. Коваля, 3, м. Полтава, 36000 (UA)</b></p>
--	---

**(54) ШАШЛИК "ОРИГІНАЛЬНИЙ"**

**(57) Реферат:**

Шашлик містить м'ясо, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, воду. Як м'ясо використовують яловичину. Додатково містить сік хеномелесу як пом'якшуючий компонент, перець червоний мелений як пряно-ароматичну добавку.

**UA 119680 U**



Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва дрібношматкових напівфабрикатів.

Відома рецептура шашлику "Екстра", яка містить м'ясо від шийно-підлопаткової частини свинини (з вмістом жирової тканини не більше 25 %) - 75 %, цибулю ріпчасту - 12 %, оцет 9 %-ий - 6,5 %, а також сіль - 1,4 %, перець чорний мелений - 0,1 % та воду - 5 % (ГОСТ Р 52675-2006 "Полуфабрикаты мясные и мясодержащие. Общие технические условия.").

Недоліками аналога є:

використання свинини, яка має у своєму складі високий вміст жиру, що є небажаним для певних категорій споживачів;

використання оцту, що являє собою хімічну речовину, яка негативно впливає на організм людини.

Задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення шашлику "Оригінальний", яка вирішується шляхом заміни складу компонентів, підвищення органолептичних і фізико-хімічних властивостей готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в шашлику "Оригінальний", який містить м'ясо, цибулю ріпчасту, а також сіль кухонну й перець чорний мелений, згідно з корисною моделлю, як м'ясну сировину використовують яловичину та як маринад - сік хеномелесу, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина	75,0
цибуля ріпчаста	12,0
сік хеномелесу	8,6
сіль кухонна	1,4
перець чорний мелений	0,1
перець червоний мелений	0,1
вода	2,8.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що з'являються, та технічним результатом полягає у наступному: яловичина містить більше білка (18,9 %) в порівнянні із свининою (15,08 %), менше жиру (12,4 %) та (22,1 %) відповідно. Сумарна кількість незамінних та замінних амінокислот у яловичині в порівнянні зі свининою вища, в середньому на 1,46 г / 100 г білка.

Яловичина має вищий і якісний показник (співвідношення триптофан/оксипролін) 1,83 г / 100 г проти 1,48 г / 100 г в свинині. За мінеральним складом яловичина у порівнянні зі свининою переважає по мікроелементах: кальцію 10,2 мг / 100 г (8,0 мг / 100 г у свинині), фосфору - 198 мг / 100 г (165 мг / 100 г у свинині), калію 316 мг / 100 г (248 мг / 100 г у свинині), натрію 60 мг / 100г (52 мг / 100 г у свинині) та мікроелементах (залізо, мідь, кобальт).

Яловичина характеризується більш жорсткою консистенцією, тому існує необхідність вирішення поставленої задачі, а саме пом'якшення консистенції. З цією метою в маринад додатково вводять сік хеномелесу як заміну оцту - традиційної складової маринадів для дрібношматкових напівфабрикатів.

У соку хеномелесу міститься значна кількість органічних кислот (аскорбінова, яблучна, янтарна) і біофлавоноїдів, пектинів, а також вітамінів А (каротиноїди), В<sub>1</sub> (тіамін), В<sub>6</sub> (піридоксин), С (аскорбінова кислота), Е (токоферол) та РР (нікотинова кислота).

Ефірні олії, які також входять до складу соку хеномелесу, надають приємного і неповторного аромату та підвищують смакові властивості готового продукту й ставлять хеномелес на особливе місце серед плодоовочевих рослин.

Використання соку хеномелесу в маринаді дозволяє покращити органолептичні показники м'ясного напівфабрикату за рахунок підвищення ніжності органічними кислотами, що містяться у ньому.

Для виробництва шашлику відповідно до заявленої рецептури, для отримання маринаду спочатку виготовляють сік хеномелесу.

Для соку хеномелесу використовуються цілі зрілі плоди, які сортують за якістю, відбираючи при цьому гнилі, вражені сільськогосподарськими шкідниками і недозрілі екземпляри. Потім плоди мийуть проточною водою до повного видалення бруду. Для цього їх спочатку замочують на 10 хв у ємності з холодною водою (t=10...15 °С), потім ретельно три рази промивають у проточній воді.

Після миття плоди знову інспектують, відбираючи недоброякісну сировину. Потім плоди очищають від насіння ножем, подрібнюють і піддають пресуванню.

Виготовлений сік використовують відразу для приготування маринаду.

Виготовлення маринаду здійснюється у наступній послідовності: сухі компоненти маринаду (сіль кухонна, перець чорний 0...4 °С. Суміш ретельно перемішують до повного розчинення сухих речовин та використовують для маринування шашлику.

5 Основними технологічними операціями під час виробництва шашлику є: підготовка сировини, подрібнення м'яса, змішування компонентів, маринування, пакування і зберігання напівфабрикату.

10 Спочатку туші та напівтуші підлягають санітарній обробці. Потім їх розбирають за комбінованими або спеціалізованими схемами на підвісних шляхах або на горизонтальному конвеєрі. Із яловичини виділяють вирізку, найдовший м'яз спини (спинну частину - товстий край і поперекову частину - тонкий край), тазостегнову (верхній, внутрішній, боковий і зовнішній шматки), лопаткову (плечову і заплічну частини), підлопаткову і грудну частини, покромку (з яловичини першої категорії) та котлетне м'ясо.

15 Потім відруби обвалюють на конвеєрних та стаціонарних столах у підвішеному стані, щоб не було глибоких порізів м'язової тканини. Обвалювання півтуш здійснюють з повним зачищенням кісток.

Після обвалювання проводиться процес жилування, нарізання на порційні шматки, змішування з маринадом і витримка.

20 Потім напівфабрикати укладають в полістиролові відерця й накривають кришками. Для зберігання напівфабрикати охолоджують на стелажах при 0...1 °С до температури в товщі продукту 0...4 °С.

Приклад 1. Шашлик готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, мас. %:

яловичина	75,0
цибуля ріпчаста	12,0
сік хеномелесу	5,7
сіль кухонна	1,4
перець чорний мелений	0,1
перець червоний мелений	0,1
вода	5,7.

25 За органолептичною оцінкою отриманий продукт має рівномірно обсмажені шматки м'яса коричневого кольору, приємний аромат та виражений кислий присмак, властивий хеномелесу, без сторонніх присмаків і запахів, але жорстку консистенцію.

Приклад 2. Шашлик готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, мас. %:

яловичина	75,0
цибуля ріпчаста	12,0
сік хеномелесу	8,6
сіль кухонна	1,4
перець чорний мелений	0,1
перець червоний мелений	0,1
вода	2,8.

30 За органолептичною оцінкою отриманий продукт має рівномірно обсмажені шматки м'яса коричневого кольору, приємний аромат та виражений кислий присмак, властивий хеномелесу, без сторонніх присмаків і запахів, ніжні та соковиті за консистенцією.

Приклад 3. Шашлик готується за наведеною вище технологією. Компоненти беруться у наступному співвідношенні, мас. %:

яловичина	75,0
цибуля ріпчаста	12,0
сік хеномелесу	11,4
сіль кухонна	1,4
перець чорний мелений	0,1
перець червоний мелений	0,1.

35 За органолептичною оцінкою отриманий продукт має рівномірно обсмажені шматки м'яса коричневого кольору, приємний аромат, властивий хеномелесу, без сторонніх присмаків і запахів, ніжні та соковиті за консистенцією та надміру виражений кислий смак.

За органолептичними показниками найкращими виявилися зразки приготовані за прикладом 2, співвідношення компонентів лежать в межах, запропонованих в рецептурі. Проведений аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників, наведений в таблиці 1, 2.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники шашлику

№ п/п	Найменування показника	аналог	заявлений шашлик
1	Ніжність, %	210,53	263,16
2	Вологозв'язуюча здатність, %	51,8	57,0
3	Вологоутримуюча здатність, %	82,22	89,06

Таблиця 2

Органолептичні показники шашлику

Найменування показника	Характеристика	
	аналог	заявлений шашлик
Зовнішній вигляд	Шматочки м'яса рівномірно обсмажені	Шматочки м'яса рівномірно обсмажені
Консистенція	М'ясо жорстке та не соковите	М'ясо ніжне та соковите
Колір	Бурий	Бурий
Смак та запах	Добре виражений, властивий оцту, без сторонніх присмаків і запахів	Приємний добре виражений, властивий хеномелесу, без сторонніх присмаків і запахів

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

5

Шашлик, що містить м'ясо, цибулю ріпчасту, сіль кухонну, перець чорний мелений, воду, який **відрізняється** тим, що як м'ясо використовують яловичину, і додатково містить сік хеномелесу як пом'якшуючий компонент, перець червоний мелений як пряно-ароматичну добавку, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

яловичина	75,0
цибуля ріпчаста	12,0
сік хеномелесу	8,6
сіль кухонна	1,4
перець чорний мелений	0,1
перець червоний мелений	0,1
вода	2,8.

10

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

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