



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

(12) ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: 2012128288/13, 04.07.2012

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
04.07.2012

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: 04.07.2012

(43) Дата публикации заявки: 10.01.2014 Бюл. № 1

(45) Опубликовано: 20.05.2014 Бюл. № 14

(56) Список документов, цитированных в отчете о поиске: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна, М.: ДеЛи принт, 2011, с.220, рецептура N268. RU 22777357 C1, 10.06.2006. RU 2187949 C1, 27.08.2002. RU 2157075 C2, 10.10.2000

Адрес для переписки:

350072, г.Краснодар, ул. Тополиная аллея, 2,
ГНУ КНИИХП Россельхозакадемии

(72) Автор(ы):

Кургузова Ксения Сергеевна (RU),
Зайко Галина Михайловна (RU),
Альшева Наталья Ивановна (RU)

(73) Патентообладатель(и):

Государственное научное учреждение
Краснодарский научно-исследовательский
институт хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции Российской
академии сельскохозяйственных наук (ГНУ
КНИИХП Россельхозакадемии) (RU)

(54) ПИЩЕВОЙ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

(57) Реферат:

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в технологии мясных блюд функционального назначения. Пищевой продукт состоит из говядины, соли поваренной пищевой, воды или молока коровьего, сливочного масла, предварительно измельченной ботвы столовой свеклы и овсяных хлопьев. Овсяные хлопья

предварительно гидратируют в воде или в молоке коровьем при температуре 20-25°C в течение 5-10 мин. Компоненты подобраны в определенном количественном соотношении. Изобретение обеспечивает получение пищевого функционального продукта, обладающего высокой пищевой и физиологической ценностью. 1 табл., 2 пр.

C 2
6 4 9
2 5 1 6 3 4 9
R U

R U
2 5 1 6 3 4 9
C 2



FEDERAL SERVICE
FOR INTELLECTUAL PROPERTY

(51) Int. Cl.
A23L 1/31 (2006.01)
A23L 1/317 (2006.01)

(12) **ABSTRACT OF INVENTION**

(21)(22) Application: **2012128288/13, 04.07.2012**

(24) Effective date for property rights:
04.07.2012

Priority:

(22) Date of filing: **04.07.2012**

(43) Application published: **10.01.2014** Bull. № 1

(45) Date of publication: **20.05.2014** Bull. № 14

Mail address:

**350072, g.Krasnodar, ul. Topolinaja alleja, 2, GNU
KNIKhp Rossel'khozakademii**

(72) Inventor(s):

**Kurguzova Ksenija Sergeevna (RU),
Zajko Galina Mikhajlovna (RU),
Al'sheva Natal'ja Ivanovna (RU)**

(73) Proprietor(s):

**Gosudarstvennoe nauchnoe uchrezhdenie
Krasnodarskij nauchno-issledovatel'skij institut
khraneniya i pererabotki sel'skokhozhajstvennoj
produksii Rossijskoj akademii
sel'skokhozhajstvennykh nauk (GNU KNIKhp
Rossel'khozakademii) (RU)**

(54) **FUNCTIONAL FOOD PRODUCT**

(57) Abstract:

FIELD: food industry.

SUBSTANCE: invention relates to food industry and may be used in a technology for functional-purpose meat dishes preparation. The food product consists of beef, culinary food salt, water or cow milk, butter, preliminarily milled garden beet tops and oat flakes. Oat flakes are preliminarily hydrated in water or in cow

milk at a temperature of 20-25°C during 5-10 minutes. The components are taken at the specified quantity ratio.

EFFECT: invention ensures manufacture of a functional food product having high nutritive and physiological value.

1 tbl, 2 ex

RU 2 516 349 C 2

RU 2 516 349 C 2

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в технологии мясных блюд функционального назначения.

Известен пищевой продукт - биточки, состоящий из говядины, хлеба пшеничного и воды или молока (Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - С.220, рецептура №268).

Недостатком этого продукта является низкая пищевая и физиологическая ценность, что не позволяет позиционировать его как пищевой продукт функционального назначения.

Задача изобретения - повышение пищевой и физиологической ценности продукта, а также расширение ассортимента пищевых функциональных продуктов.

Задача решается тем, что пищевой функциональный продукт, состоящий из говядины, соли поваренной пищевой и воды или молока коровьего, дополнительно содержит измельченную ботву столовой свеклы, овсяные хлопья, предварительно гидратированные в воде или в молоке коровьем при температуре 20-25°C в течение 5-10 мин, и сливочное масло, при следующем соотношении исходных рецептурных компонентов, мас. %:

Говядина	38,0-42,0
Ботва столовой свеклы	28,0-32,0
Овсяные хлопья	8,0-10,0
Сливочное масло	2,0-3,0
Соль поваренная пищевая	0,9-1,0
Вода или коровье молоко	Остальное

Техническим результатом является создание пищевого функционального продукта, обладающего высокой пищевой и физиологической ценностью.

Заявляемый пищевой функциональный продукт поясняется примерами.

Пример 1. 38 г говядины (мясо котлетное) нарезают на куски и измельчают на волчках с диаметром 2-4 мм, добавляют 32 г предварительно измельченной ботвы столовой свеклы, затем добавляют 10 г овсяных хлопьев, предварительно гидратированных при температуре 20°C в течение 10 мин 16 г молока коровьего, и 1 г соли, тщательно перемешивают и в полученную массу добавляют 3 г сливочного масла. Из полученного фарша формуют полуфабрикат биточков.

Пищевой функциональный продукт содержит исходные рецептурные компоненты, мас. %: говядины - 38, ботвы столовой свеклы - 32, овсяных хлопьев - 10, молока коровьего - 16, сливочного масла - 3, соли пищевой поваренной - 1.

Пример 2. 42 г говядины (мясо котлетное) нарезают на куски и измельчают на волчках с диаметром 2-4 мм, добавляют 28 г предварительно измельченной ботвы столовой свеклы, затем добавляют 8 г овсяных хлопьев, предварительно гидратированных при температуре 25°C в течение 5 мин 19,1 г воды, и 0,9 г соли, тщательно перемешивают и в полученную массу добавляют 2 г сливочного масла. Из полученного фарша формуют полуфабрикат биточков.

Пищевой функциональный продукт содержит исходные рецептурные компоненты, мас. %: говядины - 42, ботвы столовой свеклы - 28, овсяных хлопьев - 8, воды - 19,1, сливочного масла - 2, соли пищевой поваренной - 0,9.

Для определения пищевой и физиологической ценности заявляемого пищевого функционального продукта готовый полуфабрикат биточков варят на пару в пароконвекционной печи в течение 15-20 мин.

В таблице приведены данные, характеризующие пищевую и физиологическую

ценность известного пищевого продукта и заявляемого.

Таблица				
5	Наименование физиологически функционального ингредиента	Содержание физиологически функционального ингредиента		
		Известный продукт	Заявляемый продукт	
			Пример 1	Пример 2
	Витамины, мг/100 г:			
	С	0,10	1,30	
	В ₁	3,78	7,55	
	В ₂	0,01	0,09	
10	Витамин А, мкг/100 г	0,10	6,40	
	Макроэлементы, мг/100 г:			
	магний	7,40	22,35	
	фосфор	51,44	122,71	
15	Микроэлементы, мкг/100 г:			
	железо	890	1498	
	цинк	1231	1499	
	фтор	24	33	

Как видно из данных таблицы, заявляемый пищевой функциональный продукт характеризуется по сравнению с известным более высокой пищевой и физиологической ценностью, обусловленной наличием комплекса физиологически функциональных ингредиентов, а именно, витаминов, макро- и микроэлементов.

Формула изобретения

Пищевой функциональный продукт, состоящий из говядины, соли поваренной пищевой и воды или молока коровьего, отличающийся тем, что дополнительно содержит предварительно измельченную ботву столовой свеклы, овсяные хлопья, предварительно гидратированные в воде или в молоке коровьем при температуре 20-25°C в течение 5-10 мин, и сливочное масло при следующем соотношении исходных рецептурных компонентов, мас. %:

30	Говядина	38,0-42,0
	Ботва столовой свеклы	28,0-32,0
	Овсяные хлопья	8,0-10,0
	Сливочное масло	2,0-3,0
	Соль поваренная пищевая	0,9-1,0
	Вода или молоко коровье	Остальное

35

40

45