



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **127581**

(13) **U**

(51) МПК

A23L 27/14 (2016.01)

A23L 13/50 (2016.01)

A23P 30/32 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 02615**

(22) Дата подання заявки: **15.03.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.08.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.08.2018, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Дишкантюк Оксана Володимирівна (UA),
Вікуль Світлана Іванівна (UA),
Яворська Яніна Леонідівна (UA)**

(73) Власник(и):

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Канатна, 112, м. Одеса, 65039 (UA)**

(54) СУМІШ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ТРАВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ КУРЯЧОГО ФІЛЕ ЗА ТЕХНОЛОГІЄЮ "SOUS VIDE"

(57) Реферат:

Суміш пряно-ароматичних трав для приготування курячого філе за технологією "Sous Vide" містить розмарин, тим'ян, куркуму, гвоздику та мускатний горіх за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:

розмарин	12...15
тим'ян	12...16
куркума	22...28
гвоздика	12...28
мускатний горіх	решта.

UA 127581 U

Корисна модель належить до галузей ресторанного господарства і харчової промисловості, а саме до виробництва курячого філе за технологією "Sous Vide" з композицією суміші пряно-ароматичних трав, яка має високий рівень антиоксидантів.

Молекулярна кухня - це сучасний напрям в кулінарії. Головна відмінність її від класичної кухні - приготування страв з максимальним збереженням корисних властивостей та поживних продуктів.

Молекулярна гастрономія - це погляд на їжу не як на цілісні продукти, а як на сукупність молекул, що мають специфічні фізичні і хімічні властивості. Які можна змінювати за допомогою хімічних процесів. Різновиди технологій м'ясної продукції збільшуються в геометричній прогресії, однією з яких є досить популярна не тільки у нашій країні, а й за її межами - "Sous Vide".

Ця технологія, яка в перекладі з французької означає "під вакуумом", включає приготування харчових продуктів у вакуумній, герметично запечатаній пластиковій упаковці, з дотриманням точно встановлених температурних режимів. Вакуумування напівфабрикату попереджує випаровування вологи та летких ароматичних речовин, що дозволяє отримати з нього страву соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, а також підвищити поживну цінність та подовжити термін зберігання, уникаючи вторинного мікробного забруднення та окислювальних процесів.

Відомо спосіб виробництва курячого філе за технологією "Sous Vide", (див. патент України на корисну модель 110314, опубліковано 10.10.2016).

Спосіб включає: підготовку сировини, шприцювання, пакування в індивідуальні пакети, вакуумування, герметизацію пакетів, термообробку, охолодження, зберігання, в якому підготовка напівфабрикату включає шприцювання імбирним соком в кількості 17...40 % під тиском 2...5 Па за температури 16...20 °C з витримкою протягом 10...15 хв., термообробку за температури 58...64 °C, тривалістю 2,5...3,5 год., охолодження за температури 0...2 °C, протягом 15-20 хв., зберігання продукту у вакуумному пакеті за температури -18...-19 °C, протягом 25...30 діб.

Імбирний сік містить вітаміни А, С, В1 і В2, цинк, магній, кальцій, фосфор, натрій, залізо, майже всі незамінні амінокислоти, органічні кислоти. Також в його складі міститься велика кількість ефірних олій і фенолоподібних речовин, що й обумовлює його специфічний пекучий смак і пряний аромат. Імбир є потужним природним антиоксидантом, антибіотиком, знеболювальним і протизапальним засобом, вживання в їжу невеликої кількості імбирного соку щодня стане профілактикою багатьох захворювань. Імбир сприятливо впливає на травну систему, надає стравам особливого смаку, він робить їжу легкозасвоюваною. Імбир ефективний для профілактики ракових захворювань і зупиняє ріст пухлин.

З науково-технічної та патентної літератури невідомо суміші пряно-ароматичних трав для приготування курячого філе за технологією "Sous Vide".

В основу корисної моделі поставлена задача розробити склад суміші пряно-ароматичних трав для приготування курячого філе за технологією "Sous Vide", в якому шляхом використання певних пряно-ароматичних трав і їх масовому співвідношенні, забезпечити одержання готового продукту з підвищеними антиоксидантними властивостями та покращеними органолептичними показниками.

Поставлена задача вирішена сумішшю пряно-ароматичних трав для приготування курячого філе за технологією "Sous Vide", що містить розмарин, тим'ян, куркуму, гвоздику та мускатний горіх, за наступним співвідношенням вказаних компонентів, мас. %:

розмарин	12...15
тим'ян	12...16
куркума	22...28
гвоздика	12...28
мускатний горіх	решта.

В розробленій рецептурній композиції введені розмарин, тим'ян, куркума, гвоздика, мускатний горіх, які містять значно більшу кількість антиоксидантів, що суттєво поліпшує антиоксидантну властивість приготовленого курячого філе за технологією "Sous Vide".

Тому, без сумніву, куряче філе, приготовлене з використанням даної композиції, повинно стати невід'ємною частиною раціону людини.

Куряче філе готують у наступному порядку.

Куряче філе проходить механічну кулінарну обробку. Підготовлений шматок курячого філе масою 100 г натирають сумішшю пряно-ароматичних трав. Вказані компоненти беруть у наступному співвідношенні, мас %:

розмарин	12...15
----------	---------

тим'ян	12...16
куркума	22...28
гвоздика	12...28
мускатний горіх	решта,

за температури 18 °С з витримкою протягом 30 хв. Потім м'ясо поміщають в пакет об'ємом 100 мл, вакуумують та герметизують. Пакет з курячим філе занурюють у воду (за температури 62 °С) і проводять термообробку протягом 3 год., підтримуючи сталу температуру. Після термообробки готовий продукт піддають "шоковому" охолодженню за температури 2 °С протягом 15 хв. За таких умов зберігаються білки, збільшується ніжність і соковитість м'яса за рахунок розчинення колагену в желатині і зниження адгезії між волокнами. Термообробка курячого філе за технологією "Sous Vide" за вказаною температурою сприяє зменшенню втрат продукту в 6 разів, порівняно з традиційними технологіями оброблення м'яса.

Приклади приготування курячого філе.

10 Приклад 1.

Приготували куряче філе як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %;

розмарин	12
тим'ян	12
куркума	22
гвоздика	12
мускатний горіх	42.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого курячого філе, що характеризуються високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність курячого філе складала 23 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 2.

Приготували куряче філе як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

розмарин	14
тим'ян	13
куркума	25
гвоздика	15
мускатний горіх	33.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого курячого філе, що характеризуються високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність курячого філе складала 18 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 3.

25 Приготували куряче філе як наведено вище, при цьому компоненти брали за наступним співвідношенням, мас. %:

розмарин	15
тим'ян	16
куркума	28
гвоздика	28
мускатний горіх	13.

Визначили основні органолептичні показники якості розробленого курячого філе, що характеризуються високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат і зовнішній вигляд за рахунок поєднання різних компонентів. Біологічна активність курячого філе складала 15 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 4.

Приготували куряче філе як наведено у аналогу.

Імбирний сік брали у кількості 27 %.

35 Визначили основні органолептичні показники якості розробленого курячого філе, що характеризуються високими показниками. Відзначено, що отриманий продукт мав приємний запах та аромат. Біологічна активність курячого філе складала 10 у.о. Дані наведені в таблиці.

Приклад 5.

Приготували куряче філе без додавання будь-яких компонентів.

40 Визначили основні органолептичні показники якості розробленого курячого філе. Біологічна активність курячого філе складала 5,75 у.о. Дані наведені в таблиці.

Органолептичні показники курячого філе приготовленого за технологією
"Sous Vide" приклади № 1-5

Назва показника	№ прикладу				
	1	2	3	4	5
Біологічна активність, у.о.	23	18	15	10	5,75
Форма	Об'ємна	Об'ємна	Об'ємна	Об'ємна	Об'ємна
Колір	Рівномірний, помаранчево-коричневий	Рівномірний, помаранчево-зелений	Рівномірний, помаранчево-зелений	Рівномірний, біло-жовтий	Рівномірний, білий
Поверхня	Ребриста	Ребриста	Ребриста	Ребриста	Ребриста
Запах	Суміші пряно-ароматичних трав	Суміші пряно-ароматичних трав	Суміші пряно-ароматичних трав	Імбирний	М'ясний
Смак	Білого м'яса, гармонійно поєднаних пряно-ароматичних трав	Білого м'яса, гіркий післясмак розмарину та тим'яну	Білого м'яса, пряний післясмак гвоздики та тим'яну	Білого м'яса, гіркий насичений імбир	Білого м'яса

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 5 Суміш пряно-ароматичних трав для приготування курячого філе за технологією "Sous Vide", що містить розмарин, тим'ян, куркуму, гвоздику та мускатний горіх, за наступним співвідношенням компонентів, мас. %:
- | | |
|-----------------|---------|
| розмарин | 12...15 |
| тим'ян | 12...16 |
| куркума | 22...28 |
| гвоздика | 12...28 |
| мускатний горіх | решта. |

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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