

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 68232

СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З ФУНДУКОМ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 26.03.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



(11) 68232

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2011 07839

(22) Дата подання заявки: 22.06.2011

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 26.03.2012

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 26.03.2012, Бюл. № 6

(72) Винахідники:

Пешук Людмила Василівна,
UA,
Дубяга Віталій Михайлович,
UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01033, UA

(54) Назва корисної моделі:

СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З ФУНДУКОМ

(57) Формула корисної моделі:

Сирокопчена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перцю чорного меленого, перцю духмяного меленого, яка відрізняється тим, що як цукор використовується декстроза та додатково вноситься фундук неочищений у такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	19-21
свинина нежирна	52-54
шпик хребтовий	19-21
фундук неочищений	6-8,
з розрахунку г на 100 кг фаршу:	
сіль	2600-2800
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	490-510
перець чорний мелений	90-110
перець духмянний мелений	790-810.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 68232

(13) U

(51) МПК

A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки:	ц 2011 07839	(72) Винахідник(и):	Пешук Людмила Василівна (UA), Дубяга Віталій Михайлович (UA)
(22) Дата подання заявки:	22.06.2011	(73) Власник(и):	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01033 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель:	26.03.2012		
(46) Публікація відомостей про видачу патенту:	26.03.2012, Бюл.№ 6		

(54) СИРОКОПЧЕНА КОВБАСА З ФУНДУКОМ

(57) Реферат:

Сирокопчена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перцю чорного меленого, перцю духмяного меленого. Як цукор використовується декстроза та додатково вноситься фундук неочищений.

UA 68232 U

Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва сирокопчених ковбас.

Відома рецептура сирокопченої ковбаси "Столична" вищого сорту, яка містить яловичину вищого сорту 35 %, свинину нежирну 35 %, шпик хребтовий 30 %, а також сіль, нітрит натрію, цукор, перець чорний мелений, перець духмянний мелений, мускатний горіх та коньяк (див. ДСТУ 4427:2005).

Недоліком цього продукту є довготривалість процесу ферментації.

Основною задачею корисної моделі є створення нової композиції для виготовлення сирокопчених ковбас, яка шляхом зміни складу компонентів та співвідношення між ними забезпечує зменшення тривалості ферментації, а також підвищення органолептичних властивостей продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що в сирокопченій ковбасі, що містить яловичину вищого сорту, свинину нежирну, шпик хребтовий, сіль, нітрит натрію, перець чорний мелений, перець духмянний мелений, згідно з корисною моделлю, як цукор використовується декстроза та додатково вноситься фундук неочищений у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	19-21
свинина нежирна	52-54
шпик хребтовий	19-21
фундук неочищений	6-8,
з розрахунку г на 100 кг фаршу:	
сіль	2600-2800
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	490-510
перець чорний мелений	90-110
перець духмянний мелений	790-810.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання фундуку неочищеного та декстрази дозволяє зменшити тривалість ферментації на 3-4 доби, а також досягти оптимальних органолептичних показників якості сирокопчених ковбас та надати продукту пікантності.

Введення м'ясної сировини (яловичини вищого сорту, свинини нежирної) до 71 % погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини понад 75 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення шпик до 19 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення понад 21 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Додавання солі до 2600 г на 100 кг та понад 2800 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Використання нітриту натрію до 9,9 г на 100 кг та понад 10 г на 100 кг погіршує органолептичні властивості готового продукту.

Додавання декстрази до 490 г на 100 кг та понад 510 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю чорного меленого до 90 г на 100 кг та понад 110 г на - 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення перцю духмяного меленого до 790 г на 100 кг та понад 810 г на 100 кг погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення фундуку очищеного понад 8 % знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання у кількості до 6 % не забезпечується нормальна текстура.

Технічний результат: полягає в тому, що можна отримати продукт із зменшенням на 3-4 доби терміном процесу ферментації, а також досягти оптимальних органолептичних показників якості сирокопчених ковбас та надати продукту пікантності.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Сирокопчена ковбаса з вмістом яловичини вищого сорту, свинини нежирної, шпик хребтового, солі, нітриту натрію, перцю чорного меленого, перцю духмяного меленого, яка відрізняється тим, що як цукор використовується декстроза та додатково вноситься фундук неочищений у такому співвідношенні компонентів, %:

яловичина вищого сорту	19-21
свинина нежирна	52-54
шпик хребтовий	19-21
фундук неочищений	6-8,

з розрахунку г на 100 кг фаршу:

сіль	2600-2800
нітрит натрію	9,9-10
декстроза	490-510
перець чорний мелений	90-110
перець духмяний мелений	790-810.

Комп'ютерна верстка А. Рябко

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
