

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 80713

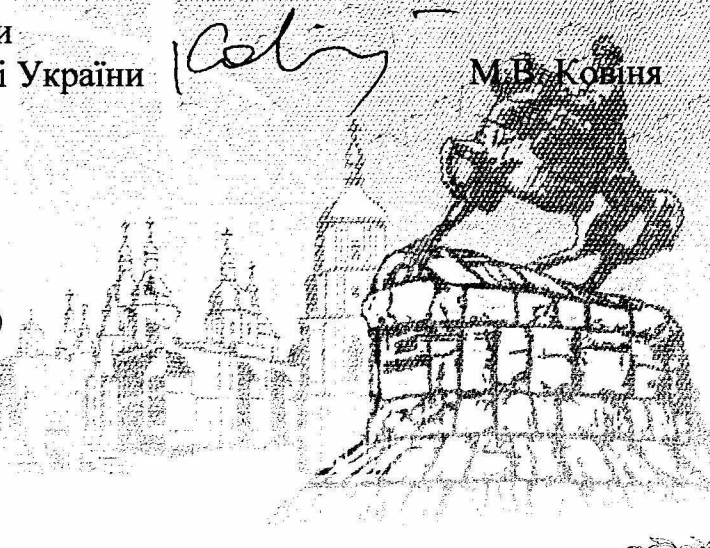
ВАРЕНА КОВБАСА

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.06.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковіня



(19) UA

(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2012 14255

(22) Дата подання заявки: 13.12.2012

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну модель: 10.06.2013(46) Дата публікації відомостей
про видачу патенту та
номер бюлетеня: 10.06.2013,
Бюл. № 11(72) Винахідники:
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Коломієць Роман
Анатолійович, UA(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ВАРЕНА КОВБАСА

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, яка містить: яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, суху сироватку, а також сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний, часник, яка відрізняється тим, що додатково містить білкову емульсію у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина 1 сорту	29-37
свинина напівжирна	45,25-55,1
сироватка суха	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор-пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмяний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-23.



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **80713** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2012 14255**
(22) Дата подання заявки: **13.12.2012**
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: **10.06.2013**
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: **10.06.2013, Бюл.№ 11**

(72) Винахідник(и):
Гончаров Георгій Іванович (UA),
Страшинський Ігор Мирославович (UA),
Коломієць Роман Анатолійович (UA)
(73) Власник(и):
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)

(54) ВАРЕНА КОВБАСА

(57) Реферат:

Варена ковбаса містить яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, суху сироватку, сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний, часник, білкову емульсію.

UA 80713 U

Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас, і може бути застосована на м'ясокомбінатах, ковбасних цехах та інших підприємствах харчової промисловості різних форм власності, які виготовляють комбіновані варені ковбасні вироби.

- 5 Відома рецептура для виготовлення вареного ковбасного виробу, що містить основну сировину у такому співвідношенні, % (ГОСТ 23670-79 на ковбаси варені, сосиски, сардельки):

яловичина 1 сорту	40
свинина	59
суха сироватка	1.

Варена ковбаса містить м'ясо яловичини та свинини, суху сироватку, сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний, часник. Недоліком даного виробу є те, що він має недостатньо високі функціонально технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів, за рахунок підвищеного вмісту жиру.

- 10 В основу корисної моделі поставлено задачу створення рецептури варених ковбас, які мають підвищені функціонально технологічні властивості і які мають високу харчову цінність, збагачені білковими речовинами, збалансовані за хімічним складом. Цього можна досягти шляхом раціональної заміни основної сировини білковою емульсією.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса, що включає м'ясо яловичини 1 сорту та свинини напівжирну, суху сироватку, кухонну сіль, цукор-пісок, перець чорний, перець духмяний, часник. Згідно з корисною моделлю, як добавку використовують білкову емульсію з наступним рецептурним співвідношенням у %:

яловичина	29-37
свинина напівжирна	45,25-55,1
сироватка суха	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор - пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмяний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-23.

- 20 Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованим ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення до рецептури вареної ковбаси як харчової добавки білкової емульсії дозволяє отримати продукт з оптимальними органолептичними та технологічними показниками, збалансований за хімічним складом.

- 25 Додавання білкової емульсії і кількості 10-23 % до основної сировини дозволяє реалізувати достатнє збагачення виробів білком та забезпечити високі функціонально технологічні показники готових ковбасних виробів. Додавання білкової емульсії більше 23 % до основної сировини призводить до погіршення органолептичних показників продукту.

Використання білкової емульсії забезпечує збагачення білком та незамінними амінокислотами, покращує функціонально-технологічні властивості готового продукту.

- 30 Приклади рецептур для виробництва вареної ковбаси наведені в таблиці.

Таблиця

Компоненти	Масова частка компонента 1 %				
	Експериментальні ковбаси				
	1	2	3	4	5
Яловичина жилована 1 сорту	37	37	34	32	31
Свинина жилована напівжирна	55,10	52,10	50,15	49,2	45,25
Сироватка суха	0,9	0,9	0,85	0,8	0,75
Білкова емульсія	7	10	15	18	23
Всього	100	100	100	100	100
Приправи та матеріали, г на 100 кг					
Сіль кухонна і харчова	230	230	230	230	230
Цукор-пісок	100	100	100	100	100
Перець чорний	50	50	50	50	50
Перець духмяний	50	50	50	50	50

Продовження таблиці

Часник	100	100	100	100	100
Висновки	Недостатньо високі функціонально-технологічні властивості, має незбалансованість білків, жирів та вуглеводів.	Підвищує якісні органолептичні показники, збалансовує хімічний склад та покращує засвоюваність.			Призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

- 5 Аналіз даних показує, що до складу розроблених рецептур вареної ковбаси доцільно додавати білкову емульсію із заміною основної сировини у кількості 10-18 %. Збільшення цієї кількості призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

Використання пропонованої рецептури для виробництва варених ковбас дозволяє підвищити якісні, органолептичні показники, збалансувати хімічний склад та покращити засвоюваність даного продукту організмом.

10 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Варена ковбаса, яка містить: яловичину 1 сорту, свинину напівжирну, суху сироватку, а також сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмянний, часник, яка **відрізняється** тим, що додатково містить білкову емульсію у наступному співвідношенні компонентів, %:

яловичина 1 сорту	29-37
свинина напівжирна	45,25-55,1
сироватка суха	0,75-0,9
кухонна сіль	2,2-2,3
цукор-пісок	0,09-0,1
перець чорний	0,04-0,05
перець духмянний	0,04-0,05
часник	0,09-0,1
білкова емульсія	10-23.

15

Комп'ютерна верстка Г. Паяльніков

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