



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 130387

(13) U

(51) МПК

A23L 13/50 (2016.01)

A23L 27/10 (2016.01)

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: **u 2018 05367**

(22) Дата подання заявки: **15.05.2018**

(24) Дата, з якої є чинними
права на корисну
модель: **10.12.2018**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.12.2018, Бюл.№ 23**

(72) Винахідник(и):

**Божко Наталія Володимирівна (UA),
Пасічний Василь Миколайович (UA),
Тищенко Василь Іванович (UA)**

(73) Власник(и):

**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ,
вул. Г. Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021
(UA)**

(54) М'ЯСОВМІСНІ САРДЕЛЬКИ З М'ЯСОМ КАЧКИ МУСКУСНОЇ І ЕКСТРАКТОМ РОЗМАРИНУ

(57) Реферат:

М'ясовмісні сардельки містять м'ясо качки мускусної, стабілізатор білковий із свинячої шкурки, яловичину першого сорту, шпик боковий, соєвий ізолят, молоко сухе, харчові розчинні волокна XB Fiber, перець чорний мелений, сіль кухонну харчову, цукор, коріандр мелений, нітрит натрію, часник свіжий. При цьому на стадії приготування фаршу як антиокислювальна добавка додається екстракт розмарину сухий.

UA 130387 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме - до виробництва варених ковбас.

Відома рецептура м'ясовмісних сардельок з м'ясом качки [1], що містить основну сировину в наступному співвідношенні (кг на 100 кг несоленої сировини):

м'ясо качки мускусної	45-50
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	15-20
яловичина 1 сорту	5-10
шпик боковий	10-15
соевий ізолят	5-10
молоко сухе	3-5
XB Fiber	1-2
допоміжна сировина:	
сіль кухонна харчова	2,5
цукор	0,1
перець чорний мелений	0,1
коріандр мелений	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005.

- 5 Недоліком найближчого аналога є те, що рецептура має підвищену кількість ліпідів, в тому числі ненасичених жирних кислот, за рахунок використання м'яса качки, яке відоме високим вмістом жиру [2].

- 10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки м'ясовмісних сардельок з добавкою екстракту розмарину, який містить у своєму складі цілий ряд речовин з антиокислювальними властивостями для запобігання окислювального та мікробіологічного псування виробу під час зберігання. Додавання екстракту розмарину до фаршу м'ясовмісних сардельок сприятиме гальмуванню перекисних процесів у готовому виробі під час зберігання і дотриманню високих показників якості продукту.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що у м'ясовмісних сардельках, які містять м'ясо качки мускусної, стабілізатор білковий із свинячої шкурки, яловичину першого сорту, шпик боковий, соєвий ізолят, молоко сухе, харчові розчинні волокна XB Fiber, перець чорний мелений, сіль кухонну харчову, цукор, коріандр мелений, нітрит натрію, часник свіжий, згідно з корисною моделлю, на стадії приготування фаршу як антиокислювальна добавка додається екстракт розмарину, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	45-50
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	15-20
яловичина 1 сорту	5-10
шпик боковий	10-15
соевий ізолят	5-10
молоко сухе	3-5
XB Fiber	1-2
сіль кухонна харчова	2,5
цукор	0,1
перець чорний мелений	0,1
коріандр мелений	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005
екстракт розмарину сухий	0,03-0,05.

- 20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак корисної моделі дозволяє виробляти м'ясовмісні сардельки з високими показниками якості в термінах зберігання завдяки використанню антиоксиданта природного походження. При виробництві м'ясовмісних сардельок з м'ясом качки мускусної використовується екстракт розмарину. Розмарин є перспективним джерелом біологічно активних речовин, частина з яких має антиокислювальний ефект, а саме - розмаринова кислота, карнозинова кислота, карнозол [3].

- 25 Запропонована корисна модель, склад м'ясовмісних сардельок з м'ясом качки мускусної з екстрактом розмарину, передбачає додавання екстракту розмарину під час приготування фаршу в кількості 0,03-0,05 % до маси основної сировини. Встановлено, що така кількість є раціональною для одержання продукту з високими органолептичними показниками та низькими

показниками кислотного та перекісного чисел, що характеризують перебіг окислювальних процесів в ліпідній фракції продукту.

Внесення екстракту розмарину в кількості меншій, ніж 0,03 % в складі ковбасного фаршу, не дозволяє досягти ефекту зниження показників кислотного та перекісного чисел в ліпідній фракції продукту протягом всього терміну зберігання.

Внесення екстракту розмарину в кількості більшій, ніж 0,05 % в складі ковбасного фаршу, може погіршувати органолептичні показники фаршів і призводити до зниження рН ковбасних виробів.

Приклади здійснення корисної моделі та їх характеристика наведені в таблиці.

Приклад	Концентрація екстракту розмарину, %	Кислотне число, мг КОН	Перекісне число, % J ₂	МАФАНМ, КУС) в 1 г	Висновки
№ 1	0,03	1,01	0,017	$7,3 \times 10^2$	Достатньо високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, найвищий показник мікробіологічної стабільності
№ 2	0,04	1,11	0,019	$7,9 \times 10^2$	Високі органолептичні показники, низькі показники ступеня окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність
№ 3	0,05	1,01	0,015	$8,0 \times 10^2$	Високі органолептичні показники, найнижчий ступінь окислювального псування, висока мікробіологічна стабільність

Виробництво сарделенок згідно з корисною моделлю дозволяє отримувати продукт, в якому уповільнюється швидкість окислювальних та мікробіологічних процесів, що дозволяє отримати ковбасний виріб з високими органолептичними властивостями протягом всього терміну зберігання.

Джерела інформації:

1. Пат. 124221 UA A23L 13/50. М'ясовмісні сардельки з м'ясом качки мускусної. / Божко Н.В., Пасічний В.М., Тищенко В.І.; заявник і патентовласник Сумський нац. аграр. ун-т. - № 10831, заявл. 06.11.2017, опубл. 26.03.2018 р., бюл. № 6.

2. Химический состав пищевых продуктов / под. Ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. - М.: Агропромиздат. - 2-е изд., кн. 2. - 1987. - С. 198-203.

3. Bozhko N. Analysis of the influence of rosemary and grape seed extracts on oxidation the lipids of Peking duck meat. /N. Bozhko, V. Tischenko, Pasichnyi V., A. Marynin, M. Polumbryk.//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 4/11 (88) 2017. P. 4-9.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясовмісні сардельки, що містять м'ясо качки мускусної, стабілізатор білковий із свинячої шкурки, яловичину першого сорту, шпик боковий, соєвий ізолят, молоко сухе, харчові розчинні волокна XB Fiber, перець чорний мелений, сіль кухонну харчову, цукор, коріандр мелений, нітрит натрію, часник свіжий, які **відрізняються** тим, що на стадії приготування фаршу як антиокислювальна добавка додається екстракт розмарину сухий, з наступним співвідношенням сировинних компонентів, кг на 100 кг готового фаршу:

м'ясо качки мускусної	45-50
білковий стабілізатор із свинячої шкурки	15-20
яловичина 1 сорту	5-10
шпик боковий	10-15
соєвий ізолят	5-10
молоко сухе	3-5
XB Fiber	1-2
сіль кухонна харчова	2,5

цукор	0,1
перець чорний мелений	0,1
коріандр мелений	0,05
часник свіжий	0,2
нітрит натрію	0,005
екстракт розмарину сухий	0,03-0,05.

Комп'ютерна верстка І. Мироненко

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