

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 69014

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРОКОПЧЕНОЇ
КОВБАСИ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні
моделі 25.04.2012.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Паладій



Корисна модель належить до м'ясної галузі харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних продуктів делікатесної групи - сирокочених ковбас.

- Відома композиція для виготовлення сирокочених ковбас [Технологічна інструкція з виробництва ковбас сирокочених та сиров'ялених відповідно до ДСТУ 4427:2005, чинна від 01.01.2007] містить свинину напівжирну знежировану, яловичину вищого ґатунку знежировану, сіль кухонну харчову, цукор-пісок та спеції в наступному співвідношенні компонентів, %:

Свинина	напівжирна	
знежирована		80-85
Яловичина вищого ґатунку		
знежирована		15-20
Сіль кухонна харчова		2,8-3,2
Цукор - пісок		0,4-0,5
Нітрит натрію		0,006-0,007
Перець чорний		0,1-0,15
Перець червоний молотий		0,06-0,07
Горіх мускатний		0,15-0,25

До недоліку прототипу належить недостатньо високі смакоароматичні показники ковбас, тривалий технологічний процес.

- Відомо використання біологічно активної добавки (далі - БАД) для виробництва сирокочених ковбас, яка складається з 40 %-го спиртового екстракту з плодів шипшини, глоду та суцвіть нагідок лікарських у співвідношенні 1:1:1 [Патент Росії №2186506, А23L1/30, А23L1/314, А23L1/317, 2002]. Використання цієї добавки не дозволяє отримати продукт з високими смакоароматичними властивостями, що характеризуються яскраво вираженим ароматом ефірних олій за рахунок відсутності направлено ароматизування, а якісний склад БАД, що входять до добавки, не дає достатнього подовження тривалості зберігання ковбасних виробів.

- Задачею корисної моделі є розробка рецептури сирокочених ковбас з використанням рослинного моноекстракту, а саме розмарину лікарського, спільна дія компонентів якого направлена на отримання високоякісного продукту з високими органолептичними показниками та здатністю до тривалого зберігання.

- Поставлена задача вирішується тим, що до складу відомої композиції, додатково вносять спиртовий екстракт розмарину лікарського у кількості 0,15-0,25 %.

- Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає у наступному.

- Розмарин лікарський як природний консервант та джерело біологічно активних речовин, антиоксидантів (борнеолу, карену, камфори, вербенолу, каріофілену, кадінену, апінену, цинеолу, лімонену, стероїдів, восків та ін.) дозволяє надати специфічних смакоароматичних властивостей ковбасним виробам; збагатити продукт біофлавоноїдами та БАД; подовжити термін зберігання на 15 днів.

- Задача корисної моделі передбачає використання розмарину лікарського у вигляді 10 %-го спиртового екстракту в складі композиції для виготовлення сирокочених ковбас.

- Завдяки хімічному складу розмарин проявляє тонізуючі властивості, а також сприяє виділенню шлункового соку, що покращує процес травлення.

- Розмарин містить фенольні дитерпени, серед яких особливу увагу привертають карнозинова кислота, карназол, розманол, епірозманол, ізорозманол, метилкарназол, які за своїми антиоксидантними властивостями не поступаються багатьом синтетичним антиоксидантам.

- Карнозинова кислота і карназол - сильні інгібітори перекисного окислення ліпідів в мікротомній і ліпосомній системах, а також поглиначі пероксильних радикалів та пероксидного аніону визначають антиоксидантні властивості розмарину, які дозволяють зберегти свіжість продукту і подовжити його термін зберігання.

- Поряд із антиоксидантними властивостями екстракт розмарину виявляє антимікробні властивості, пригнічуючи грамнегативні бактерії типу *S. aureus*, *L. monocytogenes*, *L. mesenteroides* та *S. Mutants*, уповільнює ріст пліснявих грибів, таких як *Penicillium roquefortii*, *Botrytis cinerea* ріст яких не зупиняється навіть при додаванні в середовище 6 % хлориду натрію та зниженні рН до 3,5.

- Після проведення експериментальних досліджень встановлено, що при виробництві сирокочених ковбас оптимальним є внесення 10 %-го спиртового екстракту розмарину, що забезпечує високу якість готового продукту та його оригінальні смакові властивості, є 0,15-0,25 %.

Таким чином введення екстракту розмарину лікарського більше 0,25 % погіршує смакоароматичні властивості продукту, надаючи йому стійкого присмаку розмарину, а введення менше 0,15 % не дає бажаного технологічного ефекту.

- 5 Корисна модель дозволяє отримати продукт пікантного смаку та аромату, який має підвищену стійкість до окисних та мікробіальних процесів псування, що і визначає подовження терміну зберігання на 15 днів.

Приклади рецептур сирокочених ковбас наведено в таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур сирокочених ковбас з розмарином

Сировина	Рецептури сирокочених ковбас з розмарином		
	№1	№2	№3
Кількість основної сировини %, на 100 кг			
Свинина напівжирна знежирована	80,2	77,1	76
Яловичина вищого ґатунку знежирована	16	19	20
Сіль кух. харчова	3	3	3
Цукор-пісок	0,5	0,5	0,5
Нітрит натрію	0,007	0,007	0,007
Перець чорний	0,1	0,1	0,1
Перець червоний мол.	0,063	0,063	0,063
Горіх мускатний	0,03	0,03	0,03
Екстракт розмарину	0,1	0,2	0,3
Висновки	Органолептичні показники на рівні сирокоченої ковбаси традиційної рецептури. Присмак та аромат розмарину не відчувається. Бажаний технологічний ефект не спостерігається.	Органолептичні показники високі, тверда консистенція, смак приємний, злегка гострий з вираженим ароматом розмарину.	Погіршені органолептичні показники, занадто виражений смак і аромат розмарину з кислуватим присмаком.

- 10 Технічний результат полягає в удосконаленні композиції для виготовлення сирокочених ковбас, що дає можливість отримати високоякісний продукт з особливим смаком ароматом, що має подовжений термін зберігання.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

- 15 Композиція для виготовлення сирокоченої ковбаси, що містить свинину напівжирну знежировану, яловичину вищого ґатунку знежировану, а також сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, прянощі, яка **відрізняється** тим, що додатково містить спиртовий екстракт розмарину лікарського при наступному співвідношенні компонентів, %:

- 20
- | | |
|--|-------------|
| свинина напівжирна знежирована | 80-85 |
| яловичина вищого ґатунку знежирована | 15-20 |
| сіль кухонна харчова | 2,8-3,2 |
| цукор-пісок | 0,4-0,5 |
| нітрит натрію | 0,006-0,007 |
| перець чорний | 0,1-0,15 |
| перець червоний молотий | 0,06-0,07 |
| горіх мускатний | 0,03-0,04 |
| спиртовий екстракт розмарину лікарського | 0,15-0,25. |

(11) 69014

(19) UA

(51) МПК

A23L 1/315 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2011 08498

(22) Дата подання заявки: 06.07.2011

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2012

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.04.2012, Бюл. № 8

(72) Винахідники:

Пешук Людмила Василівна,
UA,
Клименко Анатолій
Васильович, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA

(54) Назва корисної моделі:

КОМПОЗИЦІЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СИРОКОПЧЕНОЇ КОВБАСИ

(57) Формула корисної моделі:

Композиція для виготовлення сирокопченої ковбаси, що містить свинину напівжирну знежировану, яловичину вищого ґатунку знежировану, а також сіль кухонну харчову, цукор-пісок, нітрит натрію, прянощі, яка відрізняється тим, що додатково містить спиртовий екстракт розмарину лікарського при наступном співвідношенні компонентів, %:

свинина	напівжирна	80-85
знежирована		
яловичина	вищого ґатунку	15-20
знежирована		
сіль кухонна харчова		2,8-3,2
цукор-пісок		0,4-0,5
нітрит натрію		0,006-0,007
перець чорний		0,1-0,15
перець червоний молотий		0,06-0,07
горіх мускатний		0,03-0,04
спиртовий екстракт розмарину лікарського		0,15-0,25

(11) **69014**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
25.04.2012



Уповноважена особа

(підпис)