

УКРАЇНА

Кривцова 3867
UKRAINE



П А Т Е Н Т

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 55258

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ З ФУКУСОМ

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 10.12.2010.

Голова Державного департаменту інтелектуальної власності

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M.V. Paladiy".

М.В. Паладій



- | | |
|--|--|
| <p>(1) Номер заявки: u 2010 06426</p> <p>(2) Дата подання заявки: 26.05.2010</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 10.12.2010</p> <p>(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 10.12.2010, Бюл. № 23</p> | <p>(72) Винахідники:
Крижова Юлія Петрівна, UA,
Галенко Олег
Олександрович, UA</p> <p>(73) Власник:
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, Україна, UA</p> |
|--|--|

(54) Назва корисної моделі:

КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ З ФУКУСОМ

(57) Формула корисної моделі:

Ковбаски для гриля з фукусом, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, які відрізняються тим, що додатково містять курятину подрібнену, шлик, квасолю, паприку, корицю та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

курятину подрібнену	40-42
свинина напівжирна	32-34
подрібнена шлик	13-15
квасоля	6-8
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
паприка	0,5-0,6
цукор	0,12-0,18
кориця	0,04-0,06
часник свіжий очищений	0,18-0,22.

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.12.2010



Уповноважена особа

A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping strokes.

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA (11) 55258 (13) U
(51) МПК (2009)
A23L 1/31

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ
І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ДЕПАРТАМЕНТ
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ

**ОПИС
ДО ПАТЕНТУ
НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

видається під
відповідальність
власника
патенту

(54) КОВБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ З ФУКУСОМ

1

2

(21) u201006426

(22) 26.05.2010

(24) 10.12.2010

(46) 10.12.2010, Бюл.№ 23, 2010 р

(72) КРИЖОВА ЮЛІЯ ПЕТРІВНА, ГАЛЕНКО ОЛЕГ
ОЛЕКСАНДРОВИЧ

(73) НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ

(57) Ковбаски для гриля з фукусом, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, які відрізняються тим, що додатково містять курятину подрібнену, шпик, квасолю, паприку, корицю та морські

водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас.:

курятину подрібнену	40-42
свинина напівжирна подрібнена	32-34
шпик	13-15
квасоля	6-8
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
паприка	0,5-0,6
цукор	0,12-0,18
кориця	0,04-0,06
часник свіжий очищений	0,18-0,22.

Корисна модель відноситься до харчової, а саме, м'ясної промисловості, та може бути використана з метою групової та індивідуальної профілактики йодо- та селенодефіциту широких верств населення.

Відомі ковбаски для гриля, які містять 100% свинини напівжирної, а також сіль, цукор, перець чорний мелений та часник свіжий очищений (див. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей. Серия «Технологии пищевых производств», - Ростов н/Д : Издательский центр «МарТ», 2001. - 864 с. с- 511.).

Недоліком цих продуктів є невисока харчова цінність готового продукту та збалансованість по мікроелементному складу.

В основу корисної моделі поставлена задача створення ковбасок для гриля з фукусом, які за органолептичними показниками і харчовою цінністю комплексу сировини, що застосовується для їх виробництва, дозволили б поєднати м'ясну та натуральну рослинну сировину, зокрема морські водорості фукус, що задовольнятиме потребу організму у засвоюваному йоді та селені.

Поставлена задача вирішується тим, що у ковбаски для гриля з фукусом, які містять свинину напівжирну подрібнену, сіль, цукор, перець чорний, часник свіжий очищений, згідно корисної моделі додатково містять курятину подрібнену, шпик, квасолю, паприку, корицю та морські водорості фукус у наступному співвідношенні компонентів, % мас:

Курятину подрібнену 40-42

свинина напівжирна подрібнена	32-34
шпик	13-15
квасоля	6-8
морські водорості фукус	1-2
сіль	1,8-2,1
паприка	0,5-0,6
цукор	0,12-0,18
кориця	0,04-0,06
часник свіжий очищений	0,18-0,22

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: використання морських водоростей фукусу дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості ковбасок для гриля; отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами, зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.

Введення м'ясної сировини (курятини та свинини напівжирної) менше 72% погіршує збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі. Введення м'ясної сировини більше 76 % недоцільне з точки зору собівартості.

Введення шпиків менше 13 % погіршує смакові властивості готового продукту, а введення більше 15 % призводить до суттєвого погіршення консистенції продукту.

Введення квасолі більше 8 % призводить до того, що маса стає в'язкою, погіршуються її фор-

(19) UA (11) 55258 (13) U

муючі властивості, а введення менше 6% не забезпечує достатнього зв'язування ковбасної маси, внаслідок чого готові вироби розпадаються на частини.

Додавання солі менше 1,8 гр на 100 гр та більше 2,1 гр на 100 гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання паприки менше 0,5 гр на 100 гр та більше 0,6 гр на 100 гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання цукор менше 0,12 гр на 100 гр та більше 0,18 гр на 100 гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання кориця менше 0,04 гр на 100 гр та більше 0,06 гр на 100 гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення часнику свіжого очищеного менше 0,18 гр на 100 гр та більше 0,22 гр на 100 гр погіршує смакові властивості готового продукту.

Введення морських водоростей більше 2% знижує органолептичні показники готового продукту (смак, колір), а додавання водоростей у кількості менше 1% не забезпечить надходження добової потреби йоду та селену в організм людини.

Приклади складу ковбасок для гриля з фукусом наведено в таблиці.

Таблиця

Компоненти:	Приклади співвідношення компонентів рецептури, %				
	1	2	3	4	5
Курятина подрібнена	42	42,5	42	43	42
Свинина напівжирна	32,5	32,5	32,3	32,1	32
Шпик	14	14	14,5	13	14
Квасоля	7,6	7	7	7,2	6
Сіль	2,1	2,1	1,8	1,8	2,1
Паприка	0,6	0,5	0,55	0,5	0,5
Цукор	0,12	0,18	0,12	0,17	0,12
Кориця	0,06	0,04	0,05	0,05	0,06
Часник свіжий очищений	0,22	0,18	0,18	0,18	0,22
Морські водорості фукус	0,8	1	1,5	2	3
Висновки	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля з фукусом не забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля з фукусом забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля з фукусом забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля з фукусом забезпечує надходження необхідної кількості йоду в організм людини	Додавання морських водоростей фукусу в такій кількості в рецептуру ковбасок для гриля з фукусом погіршує органолептичні показники готового продукту

Технічний результат полягає в тому, що можна отримати продукт, збалансований за хімічним складом; збагатити продукт мікроелементами,

зокрема йодом та селеном у найбільш засвоюваній формі, необхідними для профілактики йодо- та селенодефіциту в організмі людини.