

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА ВИНАХІД

№ 103399

ВАРЕНА КОВБАСА "ВІКТОРІЯ"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на винаходи 10.10.2013.

Голова Державної служби
інтелектуальної власності України

М.В. Ковія



(11) **103399**

(19) **UA**

(51) МПК
A23L 1/314 (2006.01)
A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки:	а 2012 00695	(72) Винахідники:	Крижова Юлія Петрівна, UA, Березовська Ірина Захарівна, UA, Філоненко Михайло Ігорович, UA, Бомко Ірина Василівна, UA
(22) Дата подання заявки:	23.01.2012	(73) Власник:	НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна, UA
(24) Дата, з якої є чинними права на винахід:	10.10.2013		
(41) Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня:	10.10.2012, Бюл. № 19		
(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня:	10.10.2013, Бюл. № 19		

(54) Назва винаходу:

ВАРЕНА КОВБАСА "ВІКТОРІЯ"

(57) Формула винаходу:

Варена ковбаса, яка включає яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що як спеції містить тмин, паприку, гірчицю, а також додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, воду та добавку "Вікторія" при наступному співвідношенні, мас. %:

яловичина першого сорту	31
свинина напівжирна	60
сироватка молочна суха	4,0
сіль кухонна	2,0
добавка "Вікторія"	0,9-1,2
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
паприка	1,0
гірчиця	0,2
вода	решта.

(11) **103399**

Пронумеровано, прошито металевими
люверсами та скріплено печаткою
2 арк.
10.10.2013



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **103399** (13) **C2**

(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

<p>(21) Номер заявки: а 2012 00695</p> <p>(22) Дата подання заявки: 23.01.2012</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на винахід: 10.10.2013</p> <p>(41) Публікація відомостей про заяву: 10.10.2012, Бюл.№ 19</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 10.10.2013, Бюл.№ 19</p>	<p>(72) Винахідник(и): Крижова Юлія Петрівна (UA), Березовська Ірина Захарівна (UA), Філоненко Михайло Ігорович (UA), Бомко Ірина Василівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601, Україна (UA)</p> <p>(56) Перелік документів, взятих до уваги експертизою: Забашта А.Г., Подвойская И.А., Молочников М.В. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. – Москва, 2001 Комплексные пищевые добавки. Добавка «Виктория» арт.0449, компания Indasia Gewurzwerk GmbH, Германия [он-лайн], 19.07.2011 [найдено 24.04.2013]. Знайдено в Інтернет: <URL: http://squa.ru/2010/07/08/kompleksnye-pishhevye-dobavki/>, <http://web.archive.org/web/*/http://squa.ru/2010/07/08/kompleksnye-pishhevye-dobavki/> UA 34675 A, 15.03.2001 UA 34676 A, 15.03.2001 UA 10788 U, 15.11.2005 RU 2007144469 A, 10.06.2009 UA 44732 U, 12.10.2009</p>
--	---

(54) ВАРЕНА КОВБАСА "ВІКТОРІЯ"

(57) Реферат:

Винахід стосується вареної ковбаси, яка включає яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, причому як спеції містить тмин, паприку, гірчицю, а також містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, воду та добавку "Вікторія".

UA 103399 C2

Винахід належить до харчової промисловості, а саме до м'ясопереробної галузі, і може бути використаний у виробництві варених ковбас.

- 5 Відомий склад ковбаси вареної «Московська», мас. %, за технологією збірника Забашти А.Г. Довідник по виробництву фаршированих і варених ковбас, сардельок, сосисок і м'ясних хлібців - М.: Франтэрн, 2001. - 709 с: яловичина жилована першого сорту - 81, шлик свинячий боковий - 18, молоко коров'яче сухе цільне - 1, сіль кухонна - 2,5, нітрит натрію - 0,0075, цукор-пісок - 0,15, перець чорний мелений - 0,1, коріандр мелений - 0,05.

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

- 10 В основу винаходу поставлена задача удосконалення складу вареної ковбаси, покращення органолептичних властивостей, збільшення виходу готового продукту за рахунок введення в рецептуру свинини напівжирної, сироватки молочної сухої, води, добавки «Вікторія» та спецій у вигляді паприки, гірчиці та тмину.

- 15 Поставлена задача вирішується тим, що ковбаса варена містить яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції та додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, воду, добавку «Вікторія», а як спеції використовується тмин, паприка, гірчиця у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина першого сорту	31,0
свинина напівжирна	60,0
сироватка молочна суха	4,0
вода	решта
сіль кухонна	2,0
добавка «Вікторія»	0,9-1,2
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
гірчиця	0,2
паприка	1,0.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному:

- 20 Яловичина - високоякісний і легкоперетравний продукт, її біологічна цінність вища, ніж свинини і баранини. В ній містяться білки, жири, мінеральні речовини, а також вітаміни А, D і С. Перетравність яловичини організмом людини - 95 %, а включення її в раціон 100 г у вареному стані забезпечує 50 % необхідного для організму білка і дає 220 ккал енергії. Основну поживну цінність яловичини становлять білки й жири, які у значних кількостях входять до м'язової та
- 25 жирової тканин, тоді як сполучна, хрящова, кісткова тканини та інші частини великої поживної цінності не мають, хоча і характеризують своєю наявністю якість яловичини.

- 30 Свинина - характеризується високим вмістом повноцінного і легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот. У ній менше, ніж в інших видах м'яса, таких неповноцінних білків, як колаген і еластин. Харчова цінність свинини залежить від вмісту в ній жирів. Наявність жирової тканини надає свинині високої енергетичної цінності, аромату, ніжності, але надмірна кількість жиру зменшує її харчову цінність. При додаванні до фаршу - збільшується засвоюваність та покращується смак продукту. Біологічна цінність внутрішньом'язового і підшкірного жиру зумовлена підвищеним вмістом незамінних поліненасичених жирних кислот і вітамінів А та Е.

- 35 Сироватка молочна суха. Молочний білок один з найкращих джерел легкозасвоюваного кальцію, що в свою чергу сприяє засвоюванню фосфору, який отримує організм від інших продуктів харчування. Сироватка отримується при виробництві твердих сирів, кисломолочних сирів, казеїну, норма виходу якої складає 75-80%.

- 40 Цінність сироватки полягає в великій кількості молочного цукру - лактози, окрім того в сироватку переходять мінеральні речовини молока та білки альбуміну, глобуліну та інших. В сироватці міститься значна кількість казеїнового пилу, в ній присутні небілкові азотисті речовини у вигляді вільних амінокислот, що необхідні організму та не можуть в ньому синтезуватись.

- 45 Сироватка підтримує життєдіяльність молочнокислих бактерій в кишечнику, загальмовує утворення токсичних речовин. Вона здатна створювати таку реакцію середовища в організмі людини, при якій не можуть відбуватися гнилісні процеси.

Паприка. Смак паприки коливається від солодкого та м'якого до гострого і вогненного. Це частково пов'язано з обробленням перцю. Гострота меленої паприки залежить від наявності або відсутності насіння та стебел у матеріалі, що подрібнюється. Зазвичай вважають, що чим червоніший колір, тим м'якіша паприка. З іншого боку, більш жовтий колір характерний для більш ароматної паприки.

Гострота паприки залежить від наявності капсаїцину і капсаїциноїдів. В м'якому перці їх вміст не перевищує 0,001-0,005 % , а в пекучому доходить до рівня 0,1 %.

Перці насичують свій колір в основному за рахунок пігментів каротиноїдів, колір яких варіює від яскраво-червоного (капсантин, капсорубін та ін.) до жовтого (кукубітин). У цілому, вміст каротиноїдів у сушеній паприці становить від 0,1 до 0,5%. Деякі види паприки містять пігменти типу антоціанів, які зумовлюють темно-фіолетове або баклажанне забарвлення стручків в останній стадії дозрівання. Проте, у деяких сортів перцю синтез антоціанів є рідкісним явищем.

Добавка «Вікторія» (Сборник кратких технологических инструкций по применению добавок, специй и маринадов фирмы «Индазия»). Харчові добавки - це речовини, які вносять при виробництві ковбасних виробів для надання виробам певних властивостей: аромату та смаку (ароматизатори), кольору (барвники), продовженого строку зберігання (консерванти), консистенції, для зменшення втрат при термічній обробці та для більш раціонального використання сировини.

До складу добавки "Вікторія" входить: триполіфосфат натрію Е 451 (стабілізатор), натуральні спеції (перець, мускатний горіх, імбир, коріандр, чилі), лактоза, глутамат натрію Е 621 (підсилювач смаку), сіль, аскорбінова кислота Е 300 (антиоксидант).

Добавка «Вікторія» надає ковбасним виробам щільну консистенцію, вигляд структурованого фаршу на розрізі, виключає жирові відтоки, надає готовому продукту стійкий рожевий колір та м'ясний аромат.

При введенні м'ясної сировини - яловичини першого сорту, свинини напівжирної більше 91,0 мас.% отримуємо продукт надто щільної консистенції, недостатньо ніжний, а при введенні менше 91,0 мас.% отримуємо фарш, що має не високі реологічні властивості.

При додаванні сироватки молочної сухої більше 4,0 мас. % призводить до зміщення рН в кислий бік, що є не доцільно, а введення її менше 4,0 мас. % не дає позитивного ефекту.

Введення добавки «Вікторія» в кількості, меншій за 0,9 мас. %, недостатньо зв'язує вологу, що впливає на реологічні властивості фаршу, тоді як кількість добавки «Вікторія» більше 1,2 мас. % на 100 мас. % надає продукту надто щільної структури та погіршення органолептичних показників.

Додавання солі менше 2,0 мас. % на 100 мас. % та більше 2,0 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання паприки менше 1,0 мас. % та більше 1,0 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання гірчиці менше 0,2 мас. % та більше 0,2 мас. % погіршує смакові властивості готового продукту.

Приклади рецептур наведено в таблиці.

Таблиця

Сировина	№ прикладу					
	1	2	3	4	5	6
Яловичина першого сорту	31	31	31	31	31	31
Свинина напівжирна	60	60	60	60	60	60
Сироватка молочна суха	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Вода	решта	решта	решта	решта	решта	решта
Сіль кухонна	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
Добавка «Вікторія»	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3
Тмин	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Нітрит натрію	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Паприка	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Гірчиця	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід	100,0	100,1	100,6	100,3	100,4	100,5
Висновки	Погано зв'язує вологу і не збільшує виходу готового продукту	Недостатньо зв'язує вологу і не значно збільшує вихід готового продукту	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники	Збільшення виходу готового продукту без впливу на органолептичні показники	Збільшення виходу продукту без впливу на органолептичні показники	Погіршуються органолептичні показники з підвищенням виходу продукту

Висновок: як видно з вищенаведених у таблиці прикладах, встановлено оптимальну кількість внесення у варену ковбасу 60,0 мас. % свинини напівжирної, 31 мас. % яловичини першого сорту, 4,0 мас. % сироватки молочної сухої, 0,9-1,2 мас. % добавки «Вікторія», 0,1 мас. % тмину, 0,005 мас. % нітриту натрію, 1,0 мас. % паприки, 0,2 мас. % гірчиці на 100 мас. % суміші для забезпечення високої біологічної цінності готового продукту та надходження потреби білків та вітамінів до організму людини.

ФОРМУЛА ВИНАХОДУ

Варена ковбаса, яка включає яловичину першого сорту, нітрит натрію, сіль кухонну, спеції, яка відрізняється тим, що як спеції містить тмин, паприку, гірчицю, а також додатково містить свинину напівжирну, сироватку молочну суху, воду та добавку "Вікторія" при наступному співвідношенні, мас. %:

яловичина першого сорту	31
свинина напівжирна	60
сироватка молочна суха	4,0
сіль кухонна	2,0
добавка "Вікторія"	0,9-1,2
тмин	0,1
нітрит натрію	0,005
паприка	1,0
гірчиця	0,2
вода	решта.

15

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

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