

УКРАЇНА



# ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 97556

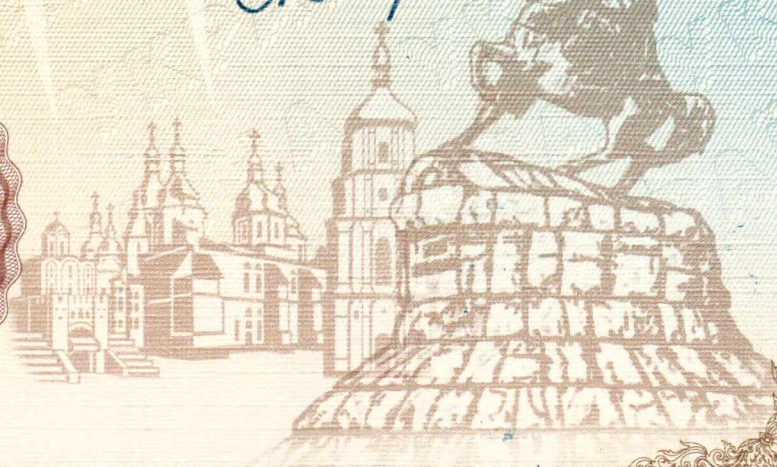
ВАРЕНА КОВБАСА "КУРЯЧА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.03.2015**.

Голова Державної служби  
інтелектуальної власності України

А.Г. Жарінова





(19) UA

(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

(21) Номер заявки: u 2014 09774

(22) Дата подання заявки: 05.09.2014

(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.03.2015

(46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.03.2015, Бюл. № 6

(72) Винахідники:

Пасічний Василь

Миколайович, UA,

Страшинський Ігор

Мирославович, UA,

Мензелевський Євген

Володимирович, UA,

Фурсік Оксана Петрівна, UA

(73) Власник:

НАЦІОНАЛЬНИЙ

УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ

ТЕХНОЛОГІЙ,

вул. Володимирська, 68, м.

Київ-33, 01601, UA

(54) Назва корисної моделі:

ВАРЕНА КОВБАСА "КУРЯЧА"

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, що містить м'ясо курятини філе та стегно, сало, яка відрізняється тим, що додатково містить білкотон свинячий, гідратований у співвідношенні 1:20, рисове борошно, олеорезин, кремнезем, сіль в наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо курятини стегно	48-51
м'ясо курятини філе	17-18
сало	8-9
білкотон свинячий (гідратований у співвідношенні 1:20)	18-20
рисове борошно	2,32-2,92
олеорезин	0,05-0,06
кремнезем	0,03
сіль	2,0-2,4.

(11) 97556

Пронумеровано, прошито металевими  
люверсами та скріплено печаткою  
2 арк.  
25.03.2015



Уповноважена особа

(підпис)



УКРАЇНА

(19) UA

(11) 97556

(13) U

(51) МПК

A23L 1/314 (2006.01)

A23L 1/317 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА  
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ  
ВЛАСНОСТІ  
УКРАЇНИ

**(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ**

<p>(21) Номер заявки: <b>u 2014 09774</b></p> <p>(22) Дата подання заявки: <b>05.09.2014</b></p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: <b>25.03.2015</b></p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: <b>25.03.2015, Бюл.№ 6</b></p>	<p>(72) Винахідник(и): <b>Пасічний Василь Миколайович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Мензелевський Євген Володимирович (UA), Фурсік Оксана Петрівна (UA)</b></p> <p>(73) Власник(и): <b>НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</b></p>
---	--

**(54) ВАРЕНА КОВБАСА "КУРЯЧА"**

(57) Реферат:

Варена ковбаса містить м'ясо курятини філе та стегно, сало. Додатково містить білкотон свинячий, гідратований, рисове борошно, олеорезин, кремнезем та сіль.

UA 97556 U



Корисна модель належить до м'ясної промисловості, а саме до виробництва варених ковбасних виробів.

Відома рецептура вареної ковбаси, що містить основну сировину у такому співвідношенні компонентів (згідно з ДСТУ 4529:2006), %:

м'ясо курятини стегно	70
м'ясо курятини філе	20
сало	10.

5 Варена ковбаса містить м'ясо курятини стегно та філе, сало як основну сировину. Крім основної сировини, згадана рецептура включає ряд інгредієнтів і прянощів, зокрема: сіль кухонну, цукор, перець чорний, перець духмяний.

Недоліком наведеної рецептури є висока собівартість, незбалансований амінокислотний склад білків, що складають основу білкового комплексу продукту та низька функціональність.

10 В основу корисної моделі поставлена задача удосконалення рецептури варених ковбас при використанні додаткових джерел білка тваринного походження за рахунок регіональних білкових ресурсів нетрадиційної сировини, яка забезпечувала б одержання нових виробів із збалансованим складом поживних речовин.

15 Поставлена задача вирішується тим, що склад вареної ковбаси «Курячої», яка включає м'ясо курятини філе та стегно, сало, згідно з корисною моделлю, додатково містить білкотон свинячий (далі - БСВ), гідратований у співвідношенні 1:20, рисове борошно, олеорезин, кремнезем, сіль, у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо курятини стегно	48-51
м'ясо курятини філе	17-18
сало	8-9
білкотон свинячий (гідратований у співвідношенні 1:20)	18-20
рисове борошно	2,32-2,92
олеорезин	0,05-0,06
кремнезем	0,03
сіль	2,0-2,4.

Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному.

20 Введення м'яса курятини стегна в кількості 48-51 % забезпечує необхідну консистенцію і відмінний смак та вигляд на розрізі готового продукту.

Введення м'яса курятини філе в кількості 17-18 % забезпечує необхідну консистенцію і відмінний смак та вигляд на розрізі готового продукту.

25 Введення сала в кількості 8-9 % забезпечує необхідну консистенцію і смакові властивості готового продукту.

30 Встановлено, що БСВ за розмірами частинок і особливостями його будови не відрізняється від аналогічних структурних елементів цих виробів; додавання якого дозволило одержати продукт, збалансований за амінокислотним складом за рахунок збагачення його метіоніном, фенілаланіном, триптофаном і зменшення ступеня дефіциту лімітованої амінокислоти фенілаланіну.

Визначено фракційний та жирнокислотний склад ковбаси з БСВ (гідратований у співвідношенні 1:20), що дає можливість констатувати в ній зменшення загального вмісту ліпідів порівняно з контролем за рахунок зниження кількості ацилгліцеролів, збагачення її незамінною лінолевою кислотою, зменшення вмісту загального холестеролу вдвічі.

35 Внесення БСВ в кількості 18-20 % до складу рецептури вареної ковбаси «Курячої» забезпечить її високу харчову і біологічну цінність та якісні показники.

Введення рисового борошна в кількості 2,32-2,92 % забезпечує необхідну консистенцію та збагачує продукт вуглеводами.

40 Введення олеорезинів в кількості 0,05-0,06 % забезпечує стабілізацію смако-ароматичних характеристик готового продукту.

Введення кремнезему в кількості 0,03 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту.

Введення солі в кількості 2-2,4 % забезпечує оптимальні смакові показники продукту.

Приклади рецептурного складу вареної ковбаси «Курячої» наведені в таблиці.

## Рецептури вареної ковбаси «Курячої»

Сировина, %	Розроблені рецептури				
	зразок № 1	зразок № 2	зразок № 3	зразок № 4	зразок № 5
м'ясо курятини стегно	40	50	51	48	50
м'ясо курятини філе	15	18	17	18	8
сало	10	8	9	9	10
білокотон свинячий (гідратований у співвідношенні 1:20)	30	19	18	20	27
рисове борошно	2,4	2,51	2,92	2,67	2,1
олеорезин	0,05	0,06	0,05	0,05	0,06
кремнезем	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
сіль	2,52	2,4	2,0	2,25	2,81
всього	100	100	100	100	100
оцінка органолептична	незадовільно	відмінно	відмінно	відмінно	незадовільно

Аналіз функціональних властивостей вареної ковбаси «Курячої» показує, що збільшення вмісту вологи (ВЗЗ) сприяє збільшенню виходу виробів і покращенню показників консистенції (пластичності, ніжності). Збільшення цієї продукції призводить до погіршення органолептичних характеристик готового продукту.

Наведені рецептурні співвідношення (зразок № 2, № 3, № 4) дозволяють досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за хімічним складом: білків, жирів, вуглеводів; покращити збалансованість амінокислотного складу білків, що складає основу білкового комплексу продукту.

## ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Варена ковбаса, що містить м'ясо курятини філе та стегно, сало, яка **відрізняється** тим, що додатково містить білокотон свинячий, гідратований у співвідношенні 1:20, рисове борошно, олеорезин, кремнезем, сіль в наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо курятини стегно	48-51
м'ясо курятини філе	17-18
сало	8-9
білокотон свинячий (гідратований у співвідношенні 1:20)	18-20
рисове борошно	2,32-2,92
олеорезин	0,05-0,06
кремнезем	0,03
сіль	2,0-2,4.