



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **91972** (13) **U**
(51) МПК (2014.01)
A22C 11/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2014 01382</p> <p>(22) Дата подання заявки: 12.02.2014</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2014</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2014, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Пасічний Василь Миколайович (UA), Коваленко Микола Олександрович (UA), Гримайло Ірина Олегівна (UA), Іжевська Діана Анатоліївна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) КОВБАСИ ЛІВЕРНІ

(57) Реферат:

Ковбаси ліверні містять субпродукти пташині варені, свинину жирну бланшовану, шкірку свинячу, цибулю ріпчасту свіжу, суміш спецій, сіль харчову. Додатково містять легені варені, горіхи грецькі подрібнені, баклажани бланшовані.

UA 91972 U

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості, зокрема м'ясної.

Відомий аналог до корисної моделі є рецептура приготування ковбас ліверних, описана у [Патенті України №79786, опублікованому 25.07.2007 р., Бюл. №11], містить субпродукти пташині варені, свинину жирну бланшовану, шкірку свинячу, з'єднувальну тканину та хрящі від жилування м'яса та субпродуктів варені, цибулю ріпчасту свіжу, білок соєвий гідратований, сіль харчову, цукор-пісок, перець духмяний мелений, глютамат натрію, фосфати харчові. Недоліком аналога є те, що ліверні ковбаси мають невисоку біологічну цінність, зумовлену незбалансованістю корисних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури ліверних ковбас з високими харчовими властивостями і високим вмістом вітамінів, мінералів та клітковини.

Поставлена задача вирішується тим, що ковбаси ліверні містять субпродукти пташині варені, свинину жирну бланшовану, шкірку свинячу, цибулю ріпчасту свіжу, суміш спецій, сіль харчову, згідно з корисною моделлю додатково містять легені варені, горіхи грецькі подрібнені, баклажани бланшовані, у наступному співвідношенні компонентів, %:

субпродукти пташині варені	33,6-39,3
свинина жирна бланшована	20-30
шкірка свиняча варена	6-10
цибуля ріпчаста свіжа	1,5-2,5
легені варені	13-17
горіхи грецькі подрібнені	3-5
баклажани бланшовані	6-9
сіль харчова	1,8-2,2
суміш спецій	1,1-2.

Введення субпродуктів пташиних варених у кількості 33,6-39,3 % забезпечує необхідні смакові властивості продукту і однорідну консистенцію.

Введення свинини жилованої бланшованої менше 20 % погіршує консистенцію продукту. Введення свинини жилованої бланшованої більше 30 % створює можливість утворення жирових набряків.

Введення шкірки свинячої вареної менше 6 % знижує його функціонально-технологічні властивості. Введення шкірки свинячої вареної більше 10 % сприяє жорсткому смаку паштету.

Введення цибулі ріпчастої свіжої більше 2,5 % сприяє створенню неприємного присмаку. Введення цибулі ріпчастої свіжої менше 1,5 % не надає продукту необхідних органолептичних характеристик.

Внесення легенів варених більше 17 % сприяє небажаному потемнінню сировини. Внесення легенів варених менше 13 % знижує харчову цінність ковбас ліверних.

Введення горіхів грецьких подрібнених менше 3 % погіршує корисні властивості. Введення паприки більше 5 % надає продукту терпкого смаку, не властивого даному продукту.

Введення баклажанів бланшованих в межах 6-9 % оптимально поєднується з печінкою і створює високі смакові властивості.

Введення солі харчової менше 1,8 % призводить до надмірного утворення бульйону при тепловій обробці. Введення солі харчової більше 2,2 % дає надмірно солоний смак.

Введення суміші спецій менше 1,1 % обумовлює прісний присмак ліверних ковбас. Введення суміші спецій більше 2 % сприяє гострому неприємному смаку і аромату.

Приклад реалізації рецептури

Сировина	Вміст, %				
	Приклад №1	Приклад №2	Приклад №3	Приклад №4	Приклад №5
Субпродукти пташині варені	33,6	39,3	35,3	35	34,3
Свинина жилована жирна бланшована	22	20	25	27	30
Шкірка свиняча, варена	10	9	8	7	6
Цибуля ріпчаста смажена	2,5	2,3	2	1,7	1,5
Легені варені	17	16	15	14	13
Горіхи грецькі подрібнені	8	5	4	3	1
Баклажани бланшовані	4	5	7	9	10
Сіль харчова	1,8	1,9	2	2,1	2,2
Суміш спецій	1,1	1,5	1,7	1,2	2

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Ліверні ковбаси мають терпкуватий смак і недостатні смакові властивості.
Приклад №2	Ліверні ковбаси мають пружну консистенцію і приємний аромат та смак.
Приклад №3	Ліверні ковбаси мають характеризуються високою біологічною цінністю.
Приклад №4	Ліверні ковбаси мають оптимальне поєднання баклажанів з субпродуктами пташиними, що забезпечує високі технологічні характеристики продукту.
Приклад №5	Ліверні ковбаси мають смак, невластивий даному продукту, і невисоку харчову цінність.

5 Як видно з вищенаведених в таблиці 1 даних, оптимальна кількість горіхів грецьких подрібнених складає 3-5 %, баклажанів бланшованих - 6-9 %.

Використання корисної моделі дозволить виготовити ліверні ковбаси з високими харчовими властивостями і великим вмістом вітамінів, мінералів та клітковини, а також збагатити продукт корисними речовинами.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Ковбаси ліверні, що містять субпродукти пташині варені, свинину жирну бланшовану, шкірку свинячу, цибулю ріпчасту свіжу, суміш спецій, сіль харчову, які **відрізняються** тим, що додатково містять легені варені, горіхи грецькі подрібнені, баклажани бланшовані, у наступному співвідношенні компонентів, %:

субпродукти пташині варені	33,6-39,3
свинина жирна бланшована	20-30
шкірка свиняча варена	6-10
цибуля ріпчаста свіжа	1,5-2,5
легені варені	13-17
горіхи грецькі подрібнені	3-5
баклажани бланшовані	6-9
сіль харчова	1,8-2,2
суміш спецій	1,1-2.

Комп'ютерна верстка Л. Литвиненко

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