



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **133853** (13) **U**
(51) МПК (2019.01)
A23L 13/00
A22C 11/00

МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 11179</p> <p>(22) Дата подання заявки: 14.11.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2019</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.04.2019, Бюл.№ 8</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Радзівська Ірина Геронтівна (UA), Ришканич Роман Олександрович (UA), Малярчук Ольга Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
---	---

(54) М'ЯСОМІСТКА СМАЖЕНА КОВБАСА

(57) Реферат:

М'ясомістка смажена ковбаса має свинину напівжирну, сіль, перець та часник. Додатково ковбаса має соєву муку, клітковину та воду на гідратацію.

UA 133853 U

Корисна модель належить до харчової промисловості, а саме до виробництва смажених ковбасних виробів.

Найближчим аналогом до заявленої рецептури м'ясомісткої смаженої ковбаси є рецептура за патентом України № 77565, опублікований 25.02.13, Бюл. № 4. "Ковбаски для гриля (смаження) з топінамбуром", що містять у своєму складі: свинину напівжирну, сіль, перець чорний мелений, курятину, подрібнені бульби топінамбура, крохмаль, часник, коріандр мелений, горіх мускатний мелений.

Недоліком цього аналога є те, що даний вид ковбас має високу енергетичну цінність, високу вартість.

В основу корисної моделі поставлена задача розроблення рецептури м'ясомісткої смаженої ковбаси зниженої калорійності з поліпшеними органолептичними характеристиками, а також з підвищеним виходом.

Поставлена задача вирішується тим, що м'ясомістка смажена ковбаса містить свинину напівжирну, сіль, перець, часник, відповідно до корисної моделі, додатково містить соєву муку, клітковину та воду на гідратацію у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	56-58
соєва мука	8-10
вода на гідратацію	25-30
клітковина	1,5-2
сіль	0,35-0,45
перець	0,6-0,12
часник	0,075-0,15.

Причинно-наслідковий зв'язок між новими суттєвими ознаками і очікуваним технічним результатом полягає в наступному: присутність харчових волокон сприяє нормалізації водно-сольового балансу в організмі, що є важливим при гіпертонічній хворобі, знижує рівень глюкози у сироватці крові хворих на діабет, затримує розвиток атеросклерозу, знімає біль у серці при напруженні, підвищує стійкість організму до навантажень.

Включення харчових волокон до складу м'ясомісткої смаженої ковбаси, перш за все, дозволяє знизити їх калорійність і збагатити дієтичними волокнами, поліпшити органолептичні показники, підвищити їх вихід.

Присутність гідроксильних (целюлоза, геміцелюлоза), фенольних (лігнін) і карбоксильних груп (геміцелюлоза, пектинові речовини) обумовлює їх здатність сорбувати воду та інші полярні молекули і іони.

Тому для харчових волокон характерні високий рівень зв'язування вологи і жиру, іонообмінні та інші властивості, що визначають їх функціонально-технологічні та дієтичні якості.

Вміст у білку сої незамінних амінокислот - лізину, треоніну, лейцину, фенілаланіну - в 1,5 рази більший, валіну й ізолейцину - на 7 %, триптофану - на 21 %, ніж передбачено стандартом щодо якості білка ФАО ВООЗ.

Соєві препарати забезпечують необхідний баланс азоту в організмі, слугують цінним джерелом глутаміну та аргініну, тим самим покращуючи білковий склад кінцевого продукту.

У складі соєвого білка лімітованими є сірковмісні амінокислоти, СКОР яких складає 71 %, а також треонін (СКОР 90 %) і валін (СКОР 96 %).

Приклади реалізації рецептури м'ясомісткої смаженої ковбаси наведені в таблицях 1 та 2.

Таблиця 1

Приклади реалізації рецептури

№ прикладу	Свинина напівжирна, %	Соєва мука, %	Вода на гідратацію, %	Клітковина, %	Сіль, %	Перець, %	Часник, %
Приклад 1	55	7	34,5	2,1	0,38	0,88	0,14
Приклад 2	56	8	32,5	2,2	0,39	0,81	0,1
Приклад 3	57	9,5	29,4	1,9	0,4	0,9	0,9
Приклад 4	58	10	29,5	1,8	0,45	0,12	0,13
Приклад 5	59	11,5	27	1,7	0,5	0,11	0,19

Пояснення до прикладів реалізації

Номер зразка	Пояснення
Приклад 1	М'ясомістка смажена ковбаса має низькі органолептичні характеристики і високі втрати при термообробленні.
Приклад 2	М'ясомістка смажена ковбаса має пружну консистенцію, задовільні органолептичні показники.
Приклад 3	М'ясомістка смажена ковбаса має високі органолептичні показники, мінімальні втрати при термообробленні.
Приклад 4	М'ясомістка смажена ковбаса має задовільні органолептичні показники.
Приклад 5	М'ясомістка смажена ковбаса має крихку консистенцію та низькі органолептичні показники

5 Аналіз даних показує, що використання соєвої муки і клітковини в технології м'ясомісткої смаженої ковбаси відповідає вимогам до органолептичних показників даного виду продуктів, знижує втрати маси при термообробці.

Технічний результат полягає у створенні рецептури м'ясомісткої смаженої ковбаси зниженої калорійності з поліпшеними органолептичними характеристиками, а також з підвищеним виходом.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

М'ясомістка смажена ковбаса, що містить свинину напівжирну, сіль, перець, часник, яка **відрізняється** тим, що містить соєву муку, клітковину та воду на гідратацію, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

свинина напівжирна	56-58
соєва мука	8-10
вода на гідратацію	25-30
клітковина	1,5-2
сіль	0,35-0,45
перець	0,6-0,12
часник	0,075-0,15.

15

Комп'ютерна верстка М. Мацело

Міністерство економічного розвитку і торгівлі України, вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601