

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 127271

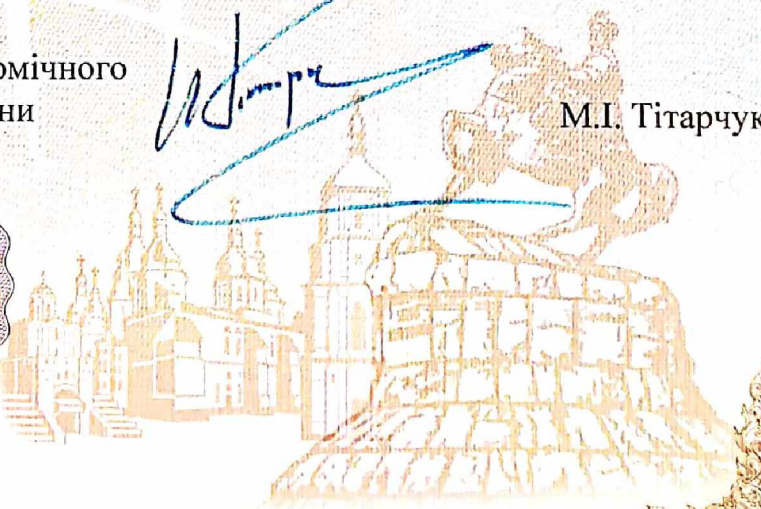
ВАРЕНА КОВБАСА "МОЛОДІЖНА"

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

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі 25.07.2018.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України


М.І. Тітарчук



(19) UA

(51) МПК
A23L 13/30 (2016.01)

(21) Номер заявки: u 2018 01477
 (22) Дата подання заявки: 15.02.2018
 (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018
 (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: 25.07.2018, Бюл. № 14

(72) Винахідники:
 Гончаров Георгій Іванович, UA,
 Страшинський Ігор Мирославович, UA,
 Анісімова Анна Вячеславівна, 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 "МОЛОДІЖНА"

(57) Формула корисної моделі:

Варена ковбаса, яка містить яловичину жиловану 1 с, свинину напівжирну, соєвий ізолят, харчові волокна, сіль кухонну, цукор-пісок, чорний перець, яка відрізняється тим, що містить сухе молоко, як харчові волокна містить пшеничну клітковину, духмяний перець та часник, у наступному співвідношенні (мас. %):

яловичина жилована 1 с	30-32
свинина напівжирна	56,4
сухе молоко	1
соєвий ізолят	5
пшенична клітковина	3-5
сіль кухонна	2,3
цукор-пісок	0,1
перець чорний	0,05
перець духмяний	0,05
часник	0,1.

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 2627230718.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту



І.Є. Матусевич

25.07.2018



МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) UA

(11) 127271

(13) U

(51) МПК

A23L 13/30 (2016.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2018 01477	(72) Винахідник(и): Гончаров Георгій Іванович (UA), Страшинський Ігор Мирославович (UA), Анісімова Анна Вячеславівна (UA), Фурсік Оксана Петрівна (UA)
(22) Дата подання заявки: 15.02.2018	
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018	
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14	(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)

(54) ВАРЕНА КОВБАСА "МОЛОДІЖНА"

(57) Реферат:

Варена ковбаса "Молодіжна" містить яловичину жиловану 1 с, свинину напівжирну, соєвий ізолят, харчові волокна, сіль кухонну, цукор-пісок, чорний перець, причому містить сухе молоко, як харчові волокна містить пшеничну клітковину, духмяний перець та часник, у наступному співвідношенні (мас. %):

яловичина жилована 1 с	30-32
свинина напівжирна	56,4
сухе молоко	1
соєвий ізолят	5
пшенична клітковина	3-5
сіль кухонна	2,3
цукор-пісок	0,1
перець чорний	0,05
перець духмяний	0,05
часник	0,1.

UA 127271 U

Корисна модель відноситься до харчової промисловості, а саме до виробництва м'ясних продуктів.

Відома ковбаса варена "Турист" (патент UA № 10789), яка містить яловичину жиловану 1 с, свинину напівжирну, як білковий компонент містить соєвий білок, як джерело харчових волокон містить морську водорість фукус, в наступному співвідношенні (%):

яловичина жилована 1 с	38
свинина напівжирна	55,8
соєвий білок	2
фукус	2
сіль кухонна	2
цукор пісок	0,1
перець чорний	0,1.

Недоліком даної рецептури є недостатня збалансованість амінокислотного складу, низькі функціонально-технологічні показники та висока собівартість готової продукції.

Задачею, на вирішення якої спрямована корисна модель, є створення рецептури варених ковбасних виробів з покращеними органолептичними показниками, збалансованим амінокислотним складом, пониженою собівартістю готового продукту.

Поставлена задача вирішується тим, що варена ковбаса "Молодіжна", яка містить яловичину жиловану 1 с, свинину напівжирну, соєвий ізолят, харчові волокна, сіль кухонну, цукор пісок, чорний перець, згідно з корисною моделлю, містить сухе молоко, як харчові волокна містить пшеничну клітковину, духмяний перець та часник, у наступному співвідношенні (мас., %):

яловичина жилована 1 с	30-32
свинина напівжирна	56,4
сухе молоко	1
соєвий ізолят	5
пшенична клітковина	3-5
сіль кухонна	2,3
цукор пісок	0,1
перець чорний	0,05
перець духмяний	0,05
часник	0,1.

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

При комбінуванні соєвого ізоляту з пшеничною клітковиною, досягається покращення органолептичних показників готових виробів, а саме зовнішній вигляд та консистенція.

Використання пшеничної клітковини в кількості більше 5 % негативно впливає на структурно-механічні показники фаршевих систем, при використанні в кількості менше 3 % - економічно не доцільно.

Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Компонент	Масона частка компонента в рецептурі, %			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Яловичина жилована 1 с	34	32	30	28
Свинина напівжирна	56,4	56,4	56,4	56,4
Сухе молоко	1	1	1	1
Пшенична клітковина	1	3	5	7
Соєвий ізолят "Майсол"	5	5	5	5
Сіль кухонна	2,3	2,3	2,3	2,3
Цукор пісок	0,1	0,1	0,1	0,1
Перець чорний	0,05	0,05	0,05	0,05
Перець духмяний	0,05	0,05	0,05	0,05
Часник	0,1	0,1	0,1	0,1
Разом	100	100	100	100

25

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Рецептура вареної ковбаси при додаванні 1 % пшеничної клітковини та 5 % соєвого ізоляту має низькі структурно-механічні показники готового продукту.
Приклад № 2	Рецептура вареної ковбаси має збалансований амінокислотний склад та забезпечує задовільні органолептичні показники продукту.
Приклад № 3	Рецептура вареної ковбаси має знижену собівартість та задовільні органолептичні показники.
Приклад № 4	Внесення 7 % пшеничної клітковини негативно впливає на смакові характеристики продукту.

5 Як видно з наведених у таблиці даних рецептурне співвідношення № 2 та № 3 дозволяє отримати продукт стабільно високої якості зі збалансованим амінокислотним складом та зниженою собівартістю. Амінокислотний склад ковбаси "Молодіжна" за складом рецептури № 2 наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Амінокислота	Амінокислотний склад % по мг Еталон	Амінокислотний склад % по мг Зразок № 2
Ізолейцин	3,0	2,77
Лейцин	7,0	8,18
Валін	4,0	3,31
Фенілаланін+тирозин	6,0	7,42
Цистин+метіонін	3,5	3,0
Треонін	3,5	3,97
Лізин	5,5	7,86
Гістидин	1,6	2,83

10 Технічний результат полягає в отриманні оптимальних органолептичних показників якості та найкращих функціонально-технологічних та структурно-механічних властивостей готового продукту; отриманні продукту зі збалансованим амінокислотним складом та високою економічною ефективністю.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15

Варена ковбаса, яка містить яловичину жиловану 1 с, свинину напівжирну, соєвий ізолят, харчові волокна, сіль кухонну, цукор-пісок, чорний перець, яка **відрізняється** тим, що містить сухе молоко, як харчові волокна містить пшеничну клітковину, духмяний перець та часник, у наступному співвідношенні (мас. %):

яловичина жилована 1 с	30-32
свинина напівжирна	56,4
сухе молоко	1
соєвий ізолят	5
пшенична клітковина	3-5
сіль кухонна	2,3
цукор-пісок	0,1
перець чорний	0,05
перець духмяний	0,05
часник	0,1.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

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