

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 127267

ВАРЕНОКОВБАСНИЙ ВИРІБ

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



(21) Номер заявки: **u 2018 01473**
(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:
**Страшинський Ігор
Мирославович, UA,
Гончаров Георгій Іванович,
UA,
Фурсік Оксана Петрівна, UA,
Віхоть Катерина
Олександрівна, UA**

(73) Власник:
**НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м.
Київ-33, 01601, UA**

(54) Назва корисної моделі:

ВАРЕНОКОВБАСНИЙ ВИРІБ

(57) Формула корисної моделі:

Вареноковбасний виріб, що містить яловичину жиловану першого сорту, свинину жиловану напівжирну, який відрізняється тим, що додатково містить м'ясо птиці та білкову композицію, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована першого сорту	10-20
свинина жилована напівжирна	10-30
м'ясо птиці	40-60
білкова композиція	20-30.

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 2622230718.

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) **127267** (13) **U**
(51) МПК (2018.01)
A22C 11/00

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2018 01473</p> <p>(22) Дата подання заявки: 15.02.2018</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.07.2018</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.07.2018, Бюл.№ 14</p>	<p>(72) Винахідник(и): Страшинський Ігор Мирославович (UA), Гончаров Георгій Іванович (UA), Фурсік Оксана Петрівна (UA), Віхоть Катерина Олександрівна (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ВАРЕНОКОВБАСНИЙ ВИРІБ

(57) Реферат:

Вареноковбасний виріб містить яловичину жиловану першого сорту, свинину жиловану напівжирну та додатково містять м'ясо птиці та білкову композицію.

UA 127267 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана для виробництва варених ковбасних виробів. Відома варена ковбаса [Патент РФ № 2374929 від 10.12.2009], що містить рослинні білки, з наступним рецептурним співвідношенням, %:

яловичина жилованої першого сорту	60
свинина жилованої напівжирна	9
молоко сухе знежирене	3
меланж	3
соевий білковий ізолят	3
альгінат натрію харчовий	1
вода	21.

5 Недоліком наведеного аналога є використання рослинних білків, що не дозволяють значно покращити біологічну цінність м'ясних продуктів з їх використанням. Соевий ізолят не дозволяє достатньо мірою коригувати вміст білків.

10 Задачею, на вирішення якої направлена корисна модель, є створення вареної ковбаси в якій за рахунок використання білкової композиції з правильно поєднаними білками тваринного походження (білок свинячої дерми, суха молочна сироватка, плазма крові та яєчний альбумін) підвищуються функціонально-технологічні та структурно-механічні характеристики без погіршення біологічної цінності. Використання розробленої композиції у виробництві варених ковбасних виробів дозволяє покращити біологічну цінність та зменшити вартість готової продукції.

15 Поставлена задача вирішується тим, що варені ковбасні вироби містять яловичину жиловану першого сорту, свинину жиловану напівжирну і згідно з корисною моделлю додатково містить м'ясо птиці та білкову композицію, що забезпечує отримання високоякісної вареної ковбаси із заданим хімічним складом, поліпшеними структурно-механічними властивостями, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована першого сорту	10-20
свинина напівжирна	20-40
м'ясо птиці	40-60
білкова композиція	20-30.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю вищеперерахованих ознак та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Введення білкової композиції в кількості 20-30 % забезпечує оптимальну консистенцію продукту (високі структурно-механічні властивості), необхідний вміст білка та високу біологічну цінність, а також покращує функціонально-технологічні характеристики готового продукту. Приклади реалізації рецептури наведено в таблиці.

25

Таблиця

Інгредієнти	Вміст, %				
	Приклад № 1	Приклад № 2	Приклад № 3	Приклад № 4	Приклад № 5
Яловичина першого сорту	8	20	10	10	25
Свинина напівжирна	42	20	10	25	33
М'ясо птиці	45	40	50	40	10
Білкова композиція	5	20	30	25	32
Всього	100	100	100	100	100

Пояснення до прикладів реалізації

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 1	Варена ковбаса при даному вмісті білкової композиції не набуває необхідних властивостей для створення продукту високої якості
Приклад № 2	Варена ковбаса з додаванням 20 % білкової композиції має високу рентабельність та дозволяє отримати якісний продукт, достатньо збагачений білками з високими функціонально-технологічними показниками
Приклад № 3	Варена ковбаса з додаванням 30 % білкової композиції має стабільні функціонально-технологічні властивості

Номер прикладу	Пояснення
Приклад № 4	Варена ковбаса з меншою кількістю яловичини першого сорту в рецептурі та з 30 % білкової композиції має необхідні структурно-механічні та функціональні властивості
Приклад № 5	Варена ковбаса при заданому співвідношенні не досягає необхідних показників якості, та є нерентабельною

5 Як видно з наведених у таблиці даних, рецептурні співвідношення (за прикладами 2, 3 і 4) дозволяють створити варену ковбасу з заданими властивостями та вирішують поставлену задачу.

Таке співвідношення дозволяє досягти оптимальних органолептичних показників якості готового продукту; отримати продукт, оптимальний за фізико-хімічним складом; підвищити функціонально-технологічні характеристики продукту з покращенням його біологічної цінності; а також зменшити його вартість.

10

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

15 Вареноковбасний виріб, що містить яловичину жиловану першого сорту, свинину жиловану напівжирну, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо птиці та білкову композицію, у наступному співвідношенні компонентів, мас. %:

яловичина жилована першого сорту	10-20
свинина жилована напівжирна	10-30
м'ясо птиці	40-60
білкова композиція	20-30.

Комп'ютерна верстка Л. Ціхановська

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